



SCHEDA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO 00 RINF. Bio

INGREDIENTI: Farina di grano tenero 00 Rinf. Bio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

IMPIEGO: per tutti gli usi

cod	Cod. hts	Codice ean	FORM
F00R25BIO	110100159100	8009604000722	25 Kg
F00R10BIO	110100159100	8009604000715	10 Kg
F00R5BIO	110100159100	8009604001354	5 Kg
F00R1BIO	110100159100	8009604001521	1 Kg



EMISSIONE	DEL	MOTIVO REVISIONE
A30	09/07/15	INSER. NUOVI PARAMETRI

SACCO		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Kg. lordo	Sacchi x pallet	Sacchi x strato	strati	Kg. lordo	h. cm totale	Sacchi x pallet	Sacchi x strato	strati	Kg. lordo	h. cm totale
25	25,3	40	4	10	1030	180					





SCHEDA TECNICA

PRODOTTO CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE IN MATERIA DI PRODUZIONE BIOLOGICA;
 PRODUZIONE E COMMERCIO SFARINATI; CONTAMINANTI; ALLERGENI; ETICHETTATURA E TRASPORTO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	VALORE	METODO	TOLLERANZA
UMIDITA'	<15,50 %	DM 27/05/85	Max 15,50
PROTEINE	11,0 ±10%	DM 23/07/94	
CENERI	Max 0,55%	UNI-ISO 2171	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	METODO	TOLLERANZA
W	280 ± 8%	ISO 27971	
W ₂	0,4-0,6 ± 10%	ISO-27971	

FALLING NUMBER	Min 250 sec	ISO 3093	
STABILITA'	Min 5"	ICC 115/1	
ASSORBIMENTO	Min 53%	ICC 115/1	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	METODO	TOLLERANZA
CARICA BATTERICA TOTALE	100000 CFU/gr	ISO 4833	+50%
MUFFE	1000 CFU/gr	ISO 21527-2	+50%
LIEVITI	1000 CFU/gr	ISO 21527-2	+50%
COLIFORMI	<10 ⁶	ISO 4832	+50%
E-COLI	<10 ³	ISO 16649-2	+50%
SALMONELLA spp	Assente/ 25 gr	ISO6579	Nessuna
ARTROPODI-VIVI- MORTI	Assenti	Visivo-microscopio	Nessuna
FRAMMENTI DI INSETTI	<25 in 50 gr	Filth test DM 12/01/99	<25 in 50 gr
PELI DI RODITORI	Assenti/50 gr	Filth Test DM 12/01/99	Nessuna

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	LIMITE	METODO	TOLLERANZA
RESIDUI FITOFARMACI Reg. CE 834/2007	Assenti	UNI15662	Max 0,01 mg/Kg
MICOTOSSINE Reg. CE 1881/2006			
AFLATOSSINE TOTALI (B1,B2,G1,G2)	4,0 µg/Kg	In H.P.L.C.	Nessuna
AFLATOSSINA B1	2,0 µg/Kg	In H.P.L.C.	Nessuna
DEOSSINIVALENOLO	750 µg/Kg	In H.P.L.C.	Nessuna
OCRATOSSINA A	3,0 µg/Kg	In H.P.L.C.	Nessuna
ZEARALENONE	75 µg/Kg	In H.P.L.C.	Nessuna
METALLI PESANTI Reg. CE 1881/2006			
CADMIO	< 0,1m g/Kg	In A.A.	Nessuna
PIOMBO	< 0,2m g/Kg	In A.A.	Nessuna



SCHEDA TECNICA

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr prodotto) Valori medi - Rif. Database INRAN				
VALORE ENERGETICO	340 Kcal – 1423 KJoule			
PROTEINE	11.00 gr			
CARBOIDRATI	77.30 gr			
DI CUI ZUCCHERI	1.70 gr			
LIPIDI	0.70 gr			
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.23 gr			
FIBRE	2,20 gr			
SODIO	3 mg			
DICHIARAZIONE ALLERGENI				
ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE ; Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			SI	Presente
Avena			SI	Presente
Farro			SI	Presente
Grano	SI		SI	Presente
Kamut			SI	Presente
Orzo			SI	Presente
Segale			SI	Presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI	NO	N.A.
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO	N.A.
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO	N.A.
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO	N.A.
Soya e prodotti a base di soia (*)	NO (*)	SI	NO	N.A.
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO	N.A.
Frutta a guscio e prodotti derivati:				
- Mandorle (<i>Amigdalis Communis L.</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- nocciole (<i>Corylus avellana</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- noci comuni (<i>Juglans regia</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- noci di agaciu (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>]	NO	SI	NO	N.A.
- noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- pistacchi (<i>Pistacia vera</i>)	NO	SI	NO	N.A.
- noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	SI	NO	N.A.
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO	N.A.
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO	N.A.
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO	N.A.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10mg/Kg o 10mg/Kg espressi come SO ₂	NO	SI	NO	N.A.
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI	NO	N.A.
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO	N.A.