COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO MAIS FARINA INTEGRALE	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina integrale prodotta con mais pulito
Origine	Austria

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1526 kJ – 365 kcal
Carboidrati	64,0 g
Proteine	8,0 g
Lipidi	3,0 g
Minerali	1,0 g
Fibra alimentare	9,0 g
Acqua	15,0 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina fine gialla
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 50.000 ufc/g
E. Coli	Assenti
Enterobatteri	< 10.000 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonelle	Assenti
Aflatossine (B1-B2-G1-G2)	B1 < 2 ppb Totali < 4 ppb

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO MAIS FARINA INTEGRALE	

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Disponibile
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Disponibile
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	N.A.
Scheda di sicurezza prevista	Non prevista
Riferimento normativo	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo	Nessuno
Indicazioni di pericolo	Nessuna
Consigli di prudenza	Nessuno

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO MAIS FARINA INTEGRALE	

11) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis L.)*, nocciole (*Corylus avellana)*, noci comuni (*Juglans regia)*, noci di acagiù (*Anacardium occidentale)*, noci pecan [*Carya illinoesis (Wangenh)* K.Koch], noci del brasile (*Bertollethia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera)*, noci del Queensland (*Macadamia ternifolia)* e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO	NO	NO	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020