

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>NOME PRODOTTO</b> FRUMENTO FARINA TIPO 0 0 MANITOBA BIO – 049	

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero, liberato dalle sostanze estranee ed impurità
Impiego	Pasticceria, prodotti dolciari lievitati, semilavorati, pane soffiato e ciabatta, pane lavorato
Origine	Italia

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

Valore energetico	1426 kJ – 341 kcal
Carboidrati	64,05 g
Proteine	15,30 g
Lipidi	1,00 g
Minerali	0,65 g
Fibra alimentare	4,00 g
Acqua	15,00 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

### 4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Glutine	37% ca. $\pm$ 1,5
Glutine addizionato	Assente
Ac. ascorbico	Assente
Assorbimento	58,5 $\pm$ 0,5 cc acqua
Stabilità	13,5 $\pm$ 0,5 minuti
W	380 $\pm$ 10
p/l	0,50 $\pm$ 0,05
Falling number	300 secondi min.
Tempo lievitazione	12-18 h

### 5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 50.000 ufc/g
E. Coli	Assenti
Coliformi	< 100 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonelle	Assenti

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>NOME PRODOTTO</b> FRUMENTO FARINA TIPO 0 0 MANITOBA BIO – 049	

#### 6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

#### 7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP	Sì
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Sì
BRC	

#### 8) 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

#### 9) IMBALLAGGIO E DURATA

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

#### 10) INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

#### 11) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- 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"

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>NOME PRODOTTO</b> FRUMENTO FARINA TIPO 0 0 MANITOBA BIO – 049	

## 12) 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	SI	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

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