COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO TIPO “0” W 380/400	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero accuratamente selezionato, non germinato e libero da ogni impurità e derivante da agricoltura biologica.
Impiego	Farina molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (20-24 ore).
Origine	Italia

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

Valore energetico	1365 kJ – 328 Kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	58,8 g 0,46 g
Proteine	14,2 g
Lipidi • Acidi monoinsaturi • Acidi polinsaturi • Acidi saturi	1 g 0 g 0 g 0,17 g
Sodio	0,02 g
Fibra alimentare	3,1 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	pulverulento, di colore bianco
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Umidità	<15.5%
Ceneri s.s.	<0.65%
Proteine s.s.	>13%
Glutine umido	>30%
Indice di Hagberg	>360 secondi
W	380 – 450 E-4 joule ± 8%
P/L	0.45/0.65
Assorbimento H_2O (rif. 14% Hu)	65% ± 1%
Tempo di sviluppo	6 ± 2 minuti
Stabilità	16 ± 2 minuti

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO TIPO “0” W 380/400	

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila aerobia totale	<100000 u.f.c./g
Muffe	<1000 u.f.c./g
Lieviti	<1000 u.f.c./g
Enterobacteriaceae totali	<1000 u.f.c./g
E.Coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente u.f.c./25 g
METALLI PESANTI	
Cadmio (Cd)	<100 ppb
Piombo (Pb)	<200 ppb
MICOTOSSINE	
Aflatossine totali	<4 ppb
Aflatossina B1	<2 ppb
Ocratossina A	<3 ppb
Don	<750 ppb
Zearalenone	<75 ppb
RESIDUI FITOSANITARI	<10 ppb
Filth test	<25 n° frammeti/50g prodotto

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO TIPO “0” W 380/400	

8) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.
Note	Prodotto stoccato all’origine in magazzino dedicato e climatizzato

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.avana g 70 + 1 fg.avana g 80
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 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”

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO TIPO “0” W 380/400	

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 (*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

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