	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO FRUMENTO FIOCCHI	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Fiocchi ottenuti da grani puliti di frumento
Origine	UE

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: Scheda tecnica fornitore)

Valore energetico	1385 kJ – 326 kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	59 g 0,6 g
Proteine	11 g
Lipidi • Acidi monoinsaturi • Acidi polinsaturi • Acidi saturi	2 g 0,2 g 0,8 g 0,3 g
Minerali	2 g
Sodio	ca 19,3 mg
Fibra alimentare	13 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Fiocchi di color marrone scuro, formale ovale – rotondo.
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	Max. 12%
Densità apparente	380 – 420 g/l

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 5.000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	Assenti
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO FRUMENTO FIOCCHI	

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP	Sì
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Sì
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 – sacconi
Peso netto	25 kg – sacconi
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione

9) 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

10) 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 FRUMENTO FIOCCHI	

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	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	SI	SI	SI
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	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	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