



SCHEMA TECNICA PRODOTTO



Emesso da	Data ultima emissione e n. di revisione	05/12/2018 rev. 0
RAQ	Sostituisce la versione del	-

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>FARINA di MAIS FINE Biologica</i>	ENTE CERTIFICATORE CCPB
-----------------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------

ORIGINE	Agricoltura Italia
----------------	---------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Tipico della farina di mais, omogeneo, senza grumi e frammenti grossolani
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
<i>Umidità</i>	14	%	max
<i>Ceneri</i>	0,5	%	max
<i>Proteine</i>	-	%	min
<i>Glutine</i>	-	%	min

FILTH TEST	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
<i>Frammenti d'insetto</i>	25	N. in 50 g	max
<i>Peli di ratto</i>	assenti	N. in 50 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Conta delle colonie a 30°C	100000	ufc/g	max
Miceti totali	1000	ufc/g	max
Salmonella	assente	in 25 g	

MICOTOSSINE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	4	ppb	max

METALLI PESANTI			
Piombo	0,2	ppm	max
Cadmio	0,1	ppm	max

GRANULOMETRIA
150 – 170 µm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*	
Energia	1469 kJ - 346 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,4 g 0,4 g
Carboidrati di cui zuccheri	76 g 0,4 g
Fibre	n.d.
Proteine	5,7 g
Sale	0 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Legge 580 del 04/07/1967 come modificata dal DPR n. 9 febbraio 2001 n.187 “lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”
- D.M. 1 aprile 1968 “relativo alle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito”
- D.lgs. 109/92 “etichettatura prodotti alimentari”
- Reg. (UE) n.1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori”
- Reg. (CE) n.178/2002 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”
- Reg. (CE) n. 852/04 “Igiene dei prodotti alimentari”
- Reg. (CE) n. 834/2007 e Reg. (CE) n. 889/2008 “certificazione prodotti biologici”
- Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) n. 1830/2003 e Reg. (CE) n. 1829/2003

SHELF LIFE:

Prodotto rinfuso: 6 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

Prodotto in confezioni da 30 kg, 25 kg: 8 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

Prodotto in confezioni da 5 kg, 1 kg, 0,5 kg, 0,3 kg, 0,25 kg in ATM: 18 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

**ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE
MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

TIPO DI ALLERGENE	PRESENZA DIRETTA		POSSIBILE PRESENZA PER CROSS-CONTAMINATION	
	SI	NO	SI	NO
1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	X	
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
3.Uova e prodotti a base di uova		X		X
4.Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
6.Soia e prodotti a base di soia		X	X	
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
8.Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus comunis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacarium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X		X
9.Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10.Senape e prodotti a base di senape		X		X
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X
13.Lupino e prodotti a base di lupino		X	X	
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		X		X