

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - FARINA MACINATA A CILINDRI 70% AUCAN 30% BULEL			
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del Tritordeum libero dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001. La farina proviene esclusivamente da Tritordeum sano, leale e mercantile su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. La farina non contiene sostanze estranee e non ha subito sbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque natura.			
INGREDIENTI:	Farina di Tritordeum (varietà ibrida di grano duro - <i>Triticum turgidum</i> L. subsp. <i>durum</i> Desf. - e orzo selvatico - <i>Hordeum chilense</i>).		
UTILIZZO:	Pane casereccio, Pizze e focacce a lievitazione veloce, Pasta frolla, Pan di Spagna, Veneziane, Pasta fresca.		
Parametro	U.M.	Valore	Normativa
UMIDITA'	% sul peso	15,50	/
CENERI	% s.s.	0,90	/
PROTEINE	% s.s.	10,00	D.P.R.n.187 9/02/2001
GLUTINE UMIDO	% t.q.	26,00	/
GLUTINE SECCO	% s.s.	9,00	/
FALLING NUMBER	secondi	300,00	/
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma di Chopin			
W	10x10E-4	178	/
G	ml	28,9	/
P	mm	55	/
L	mm	168	/
P/L	mmH2O/mm	0,33	/
CONTAMINANTI CHIMICI			
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	2,00	Reg. CE n. 1881/2006
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	4,00	Reg. CE n. 1881/2006
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	3,00	Reg. CE n. 1881/2006
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	750,00	Reg. CE n. 1881/2006
Zearalenone	µg/kg (ppb)	75,00	Reg. CE n. 1881/2006
Piombo	mg/kg (ppm)	0,20	Reg. CE n. 1881/2006
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,10	Reg. UE n.488/2014
Fitofarmaci	La Farina è conforme al Reg. CE n. 396/2005 e successive modifiche		

CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
CBT	UFC/g	100.000,00	/
Muffe e lieviti	UFC/g	1.000,00	/
Coliformi totali	UFC/g	500,00	/
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	10,00	/
<i>Salmonella spp.</i>	UFC/25 g	Assente	/
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	Assente	/
CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI			
Frammenti insetti	n° in 50 g	50,00	/
Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	/
Corpi estranei	Presenza	Assenti	/
OGM	Limite di legge	Prodotto con ingredienti non geneticamente modificati. È possibile <0,9% e la loro presenza è involontaria e tecnicamente inevitabile come da legislazione vigente.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Aspetto	Polvere dalla granulometria caratteristica, scorrevole al tatto e priva di grumi		
Colore	Giallo chiaro, omogeneo e privo di tonalità estranee		
Odore e sapore	Tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuffito, rancido, fermentato né sapore acido o estraneo.		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di soia.		
Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25°C		
Shelf life	8	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.	
Scadenza	La data viene riportata sul lato del sacco.		
Descrizione del Lotto	Tipologia prodotto, data di scadenza e lotto, codice identificativo posti ai lati del sacco (se alla rinfusa è indicato sul DDT)		
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure cisterne per merce alla rinfusa oppure Big Bag, tutti conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.		
Tipologia di confezionamento kg	25-5-1		
Codice EAN (1 kg)	8050148070207		

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		<p>Le schede di sicurezza sono a disposizione su richiesta. Il prodotto è combustibile e se disperso in aria con la presenza di comburente (ossigeno), con un volume di atmosfera superiore a 10 dm³ e superando il limite di esplodibilità e in presenza di un innesco può generare un'esplosione. In caso di incendio possono essere utilizzati tutti i mezzi di estinzione incendi.</p> <p>Emesso in data: 10/03/2016</p> <p>Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.</p>
Valore energetico	1545 Kj/365 kcal	
Grassi	1,9 g	
Di cui saturi	0,6 g	
Carboidrati	79,3 g	
di cui zuccheri	2,3 g	
Fibre	3,8 g	
Proteine	10,6 g	
Sale	0,01 g	