



Cod. Identif. INTRA IT 00256160409 - REA FC 39537  
P.IVA - Cod. Fisc. - Iscr. Reg. Impr. Forlì-Cesena n. 00256160409

Rev.3/18

## Scheda Tecnica prodotti finiti

### Farina di grano tenero integrale bio Macinata a pietra

#### Descrizione del prodotto:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di **miscela di grani teneri biologici**, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Confezione kg : Sacco carta da 25 kg-5kg-1kg

Etichettatura conforme alle norme vigenti

Parametro	Un. Mis./rif.	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
-----------	---------------	--------	------------	------------------

#### CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Odori estranei	assenti			
Colori anomali	Assenti			

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	% sul peso	15,50	Max	D.M. 27/05/1985
Ceneri	% s.s	1,50	+/- 0,20	Iso 2171
Proteine	% s.s.	12	Min	D.M. 23/07/94

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	UFC in 1 g.	100.000	max	
Muffe/lieviti	UFC in 1 g.	1.000	max	
Escherichia Coli	UFC in 1 g.	10	max	
Salmonella	UFC in 25 g.	assente		

#### IMPURITA' BIOLOGICHE: FILTH TEST

Tracce infestante	assenti			
Altri corpi estranei di origine biologica	assenti			
<b>FILTH TEST:</b>				
frammenti di insetti	N° in 50g.	50	Max	D.M. 12/01/99
pelì di roditore	N° in 50 g.	Assenti		D.M. 12/01/99

#### IMPURITA' PARTICELLARI

Corpi estranei metallici e non metallici	assenti			
------------------------------------------	---------	--	--	--

#### CONTAMINANTI CHIMICI

Residui prodotti fitosanitari:	Entro i limiti di legge			
Micotossine Aflatossine totali	Ppb	4	max	
Aflatossina B1	Ppb	2	max	
Ocratossina A	Ppb	3	max	
Deossinivalenolo ( DON)	Ppb	750	max	
Zearalenone	Ppb	75	max	
<b>Metalli pesanti:</b> piombo	Ppm	0,2	max	
Cadmio	Ppm	0,1	max	

#### OGM

Ogm	Prodotto ottenuto da grano tenero non geneticamente modificato			
-----	----------------------------------------------------------------	--	--	--

#### ALLERGENI

Cereali contenenti glutine	presente			
Altri Allergeni	Può contenere tracce di orzo,segale,avena,farro			

Conservazione: 6 mesi dalla data di produzione se mantenuto in luogo fresco, asciutto ed areato.