

## Linea Alternative



### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 02 del 17/08/2016



#### NOME DEL PRODOTTO

FARINA DI AVENA

#### DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dalla macinazione dell'avena attraverso fasi di pre-pulitura ed essiccazione.  
Provenienza: UE.

#### COMPOSIZIONE

100% Avena

#### CARATTERISTICHE

Colore: Bianca  
Prodotto dal profumo e gusto tipico dell'avena; assenza di altre tonalità di sapore e odore.

#### PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Umidità	%	<13
Proteine	%	14,9

#### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica batterica totale	Ufc/g	< 500.000
Lieviti	Ufc/g	< 1000
Muffe	Ufc/g	< 1000
E.Coli	Ufc/g	< 10
Salmonella	Ufc/g	Assente/25g
Micotossine	I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006	
Metalli pesanti	I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006	
Pesticidi	I valori corrispondono con i limiti di legge Decr. Min. Salute 27.08.04	

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	1695 Kcal/ 402 kJ
Proteine	13,8 g
Grassi	7,2 g

<i>Acidi grassi saturi</i>	1,4 g
Carboidrati	67,9 g
<i>Zuccheri</i>	0,6 g
<i>Fibre</i>	5,0 g
Sale	<0,1 g

## ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>x</b>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
Frutta a guscio		<b>x</b>	<b>x</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>		<b>x</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>	<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>		<b>x</b>		<b>x</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>x</b>		<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

## OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

## CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed asciutto ad una temperatura inferiore a 25°C e con una umidità relativa <65%. Il termine minimo di conservazione è di 9 mesi.

## PACKAGING

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).

## MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25 kg, e pacchetti da 1,2 kg.

Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474