

# Complementari



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 00 del 04/01/2016



### NOME DEL PRODOTTO

Farina di castagne

### DESCRIZIONE

Farina ottenuta dalla macinazione di castagne secche 100% senza aggiunta di conservanti e/o additivi

### COMPOSIZIONE

Farina di castagne 100% italiane

### CARATTERISTICHE

La farina di castagne è di aspetto polverulento dal color "crema", con odore e sapore tipico delle castagne secche affumicate.

### PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Umidità	%	< 14%

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<50000
Coliformi	Ufc/g	<100
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Escherichia coli	Ufc/g	Assente
Lieviti	Ufc/g	<5000
Muffe	Ufc/g	<5000
Lysteria monocytogenes	Ufc/g	Assente

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	372 Kcal/1556 kJ
Proteine	5,7 g
Grassi totali	4,18 g
Carboidrati	78 g
Sale	0,09 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.		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X	

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		<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>
<b>CONSERVAZIONE</b>				
Conservare in luogo fresco e asciutto. Nei periodi estivi è consigliabile la conservazione in frigorifero tra 0°C e 5°C. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.				
<b>PACKAGING</b>				
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.				
<b>MODALITA' DI CONSEGNA</b>				
Pacchetti da 500 gr.				

**Molino Bertolo S.r.l.,**  
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),  
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**