

# Complementari



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 00 del 03/01/2017

	<b>NOME DEL PRODOTTO</b>
	Farina di cocco.
	<b>DESCRIZIONE</b>
	Prodotto ottenuto dalla macinazione di brandelli di cocco sottoposti a setacciatura e passaggio attraverso separatori magnetici prima del confezionamento.
	<b>COMPOSIZIONE</b>
Farina di cocco.	

### CARATTERISTICHE

La farina di cocco ha un colore bianco naturale con un gusto dolce esente da odori sgradevoli

### PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Umidità	%	< 2,5%

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<10 <sup>6</sup>
Coliformi	Ufc/g	<100
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Muffe e lieviti	Ufc/g	<500

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	604 Kcal / 2259 kJ
Proteine	5,6 g
Grassi totali	62 g
di cui saturi	54,8 g
Carboidrati	6,4 g
di cui zuccheri	6,4 g
Sale	0,07 g
Fibre	13,7 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>	<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 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>PESTICIDI</b>				
In ottemperanza al Reg. CEE n. 396/2005 e succ. aggiornamenti				
<b>OGM</b>				
Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.				
<b>METALLI PESANTI</b>				
In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti				
<b>CONSERVAZIONE</b>				
Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e coperto. Il termine minimo di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.				
<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 e da 10 kg.				

**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**