


Complementari

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 11/12/2014 Rev. 00 del 04/01/2016
	NOME DEL PRODOTTO	
	Semi di lino marrone.	
	DESCRIZIONE	
	Semi di lino.	
COMPOSIZIONE		
Semi di lino.		
CARATTERISTICHE		
I semi di lino si presentano di piccole dimensioni di colore marrone. Il gusto ed il sapore sono tipici di lino, esenti da odori anomali e sapore di rancido.		
PROPRIETA' CHIMICO FISICHE		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Purezza	%	min. 99,9
Umidità	%	< 9
Corpi estranei (origine vegetale provenienti dalla pianta stessa del seme di lino edibili per il consumo umano)	%	< 0,1
PARAMETRI CHIMICI		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Micotossine	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti
Pesticidi	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 396/2005 e succ. aggiornamenti
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Clostridium perfringens	Ufc/g	<10 ⁴
Bacillus cereus	Ufc/g	<10 ⁴
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10 ⁴
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Escherichia coli	Ufc/g	<10 ²
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
Nutrienti	Valori	
Valore energetico	443 Kcal/1851 kJ	
Proteine	22 g	
Grassi totali	36,3 g	
di cui saturi	4,2 g	
Carboidrati	7,4 g	
di cui zuccheri	2,1 g	
Sale	0,06 g	
Fibre	24,4 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		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X
OGM				
Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.				
CONSERVAZIONE				
Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e riparo dalla luce diretta del sole. Il termine minimo di conservazione è di 12 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				
Pacchetti da 500 g.				

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

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