

FARINA DI AMARANTO Biologica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ORIGINE	AGRICOLTURA NON UE
----------------	---------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

CARATTERISTICHE FISICHE			
W Alveografico	/	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L Alveografico	/		+/-0,1% Chopin
Assorbimento	/	%	Min – Brabender
Stabilità	/	minuti	Min – Brabender
Rammollimento 10'	/	U.F.	+/-10 – Brabender
Rammollimento 20'	/	U.F.	+/-10 – Brabender

CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	14	%	max
Ceneri	/	%	max
Proteine	/	%	min
Glutine	/	%	min
Falling number	/	secondi	min

I valori analitici indicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione. Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono tentative e soggette a modifica senza preavviso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Conta delle colonie a 30°C	100000	ufc/g – max
Miceti totali	1000	ufc/g – max
Salmonella	assente	in 25 g

FILTH TEST		
Frammenti d'insetto	25	N. in 50 g – max
Peli di ratto	assenti	N. in 50 g

MICOTOSSINE		
Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	4	Ppb – max

METALLI PESANTI		
Piombo	0,2	ppm – max
Cadmio	0,1	ppm – max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
(per 100g di prodotto)*	
Energia	1509 kJ – 356 kcal
Grassi	4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	15 g
Proteine	23,91 g
Sale	0,002 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

SHELF LIFE:	ATM 0,25 kg: 18 mesi	Conservato in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole
--------------------	----------------------	--

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

.....CONTINUA, SCHEDA ALLERGENI

**ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011
E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o ceppi ibridati) e prodotti derivati	~
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
3.Uova e prodotti a base di uova	-
4.Pesce e prodotti a base di pesce	-
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
6.Soia e prodotti a base di soia	~
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-
8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi, noci e prodotti derivati	-
9.Sedano e prodotti a base di sedano	-
10.Senape e prodotti a base di senape	-
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	~
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	-
13.Lupino e prodotti a base di lupino	~
14.Molluschi e prodotti a base molluschi	-

LEGENDA: + *presente*

- *assente*

~ *possibile Cross Contamination*