

CECI IN GRANI BIOLOGICI

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ORIGINE	AGRICOLTURA ITALIA
----------------	---------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Semi rotondi dal beige al marroncino
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100g di prodotto)*

Energia	1336 kJ – 355 kcal
Grassi	6,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	3,7 g
Fibre	14 g
Proteine	21 g
Sale	0,01 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

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	10000	ufc/g – max
Salmonella	assente	in 25 g
Lieviti	1000	ufc/g - max
Muffe	1000	ufc/g – max

MICOTOSSINE

Aflatossine (B1, B2, G1,G2)	4	ppb - max
Ocratossina	3	ppb – max
DON	750	ppb – max

METALLI PESANTI

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

CONFORMITA' AI REG. CE 834/07 E 889/08

SHELF LIFE:	pacchi da 500g: 12 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*