



# SCHEDA TECNICA

## FARINA NERA DI GRANO SARACENO

Rev. 02 del 12/11/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE	
Denominazione prodotto	Farina Nera di Grano Saraceno
Ingredienti	Farina di Grano Saraceno integrale
Origine materia prima	Europa
Shelf life	24 mesi
Conservazione	Temperatura ambiente, lontano dai raggi del sole e da altre fonti di calore
Imballaggio	Sacchetto di plastica (Polietilene + Nylon)
Confezionamento	1000 g sottovuoto
Modalità di produzione	Prodotto ottenuto dalla macinazione del Grano Saraceno liberato dalle sostanze estranee, successivo abburattamento.
Aspetto	Farina punteggiata priva di grumi
Colore	Grigio con puntini neri
Odore	Caratteristico, gradevole
Sapore	Caratteristico, gradevole

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità	15,50% MAX
Ceneri	2,15 g
OGM	Assente

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi 100g)	
Valore energetico	348 kcal – 1456 kj
Proteine	10,5 g
Carboidrati	65 g
Di cui Zuccheri	2,6 g
Fibra alimentare	8 g
Grassi	2,3 g
Di cui Saturi	0,7 g
Sale	0,01 g

<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>	
<b>Micotossine</b>	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006
<b>Residui di pesticidi</b>	In conformità al Reg. CE N. 396/2005 S.M.I.
<b>Metalli pesanti</b>	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Conta batterica totale</b>	< 100000 ufc/g
<b>Lieviti</b>	< 1000 ufc/g
<b>Muffe</b>	< 1000 ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	< 100 ufc/g
<b>E.coli</b>	< 100 ufc/g