

SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 515/001/0025

Nome prodotto Miglio Decorticato

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Panicum miliaceum L.
Origine	Ucraina

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g(Valori medi - Fonte: fornitore)

Valore energetico	1513 kJ – 357 Kcal	
Carboidrati	68 g	
Di cui zuccheri	2,1 g	
Proteine	11 g	
Lipidi	4 g	
 Acidi monoinsaturi 	1 g	
 Acidi polinsaturi 	2 g	
 Acidi saturi 	1 g	
Minerali	2 g	
Sodio	7,5 mg	
Fibra alimentare	4 g	

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Grani di miglio pulito e decorticato di colore giallo con qualche grano nero
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	Max. 15%

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	$<10^2 \text{ ufc/g}$
Enterobatteriacea	<10 ⁴ ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico Assente	
-------------------------	--



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 515/001/0025 Nome prodotto Miglio Decorticato

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile		
	contaminazione incrociata		
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato		

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazioni prodotti biologici"



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo 515/001/0025

Nome prodotto Miglio Decorticato

- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena,	NO	NO	SI	NO
farro, khorasan ed altri prodotti				
derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus communis L.),	NO	NO	SI	NO
nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans				
regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci				
pecan [Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch], noci del				
brasile (Bertollethia excelsia), pistacchi (Pistacia vera),				
noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti				
derivati				
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024