

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/017/0025	NOME PRODOTTO GLUTINE VITALE DI FRUMENTO	Certificazione all'origine CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Glutine vitale estratto da frumento tenero
Origine	UE

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

Valore energetico	375 Kcal – 1565 kJ
Carboidrati	12,1 g
• Di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	77 g
Lipidi	2 g
• Di cui saturi	0,4 g
Sale	0,30 g
Fibre	2,00 g
Ceneri	0,90 g
Acqua	6,00 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Estratto attraverso azione meccanica e impiego di acqua pura. Successivamente essiccato a basse temperature per conservare le caratteristiche intrinseche del prodotto.
Aspetto	Polvere fine di colore giallo pallido estratto da grani certificati biologici (Reg CE 834/07).
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Leggero e grato
Umidità	9,0% max
Ceneri	1,20% s.s. max
Proteine (N*5,7)	75,0% s.s. min.

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁴ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ⁴ ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ³ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/017/0025	NOME PRODOTTO GLUTINE VITALE DI FRUMENTO	Certificazione all'origine CCPB

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

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

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto	Sfuso: In cisterne pulite, asciutte e munite di autorizzazione obbligatoria HACCP Imballato: mezzi centinati o similari coperti da strato impermeabile, pulito e asciutto.
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, avvolti con pellicola in polietilene.
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione, rispettando la conservazione (stoccaggio)

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"
- 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"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/017/0025	NOME PRODOTTO GLUTINE VITALE DI FRUMENTO	Certificazione all'origine CCPB

11) SCHEMA 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, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	SI	SI	SI	NO
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	SI*	NO	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 (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasil (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	SI*	NO	SI	SI*
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
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

* = Rischio di contaminazione accidentale da materia prima Frumento biologico.

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