



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo
521/001/0020

NOME PRODOTTO
TEFF FARINA
BIANCA

Certificazione all'origine
SKAL

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina ottenuta dalla macinazione del grano Teff bianco
Origine	Sudafrica

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1531kJ - 366 kcal
Carboidrati	70,73 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	12,2 g
Lipidi	3,66 g
• Acidi saturi	0 g
Sodio	12 mg
Fibra alimentare	12,2 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina bianca raffinata
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceneri	2,3 g
Umidità	13 %
Gluten free	< 20 ppm
Sieve analysis on 250 µm (max)	4 %
Sieve analysis on 100 µm (min)	75 %

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ⁴ ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 521/001/0020	NOME PRODOTTO TEFF FARINA BIANCA	Certificazione all'origine SKAL

7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

8) 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

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato a valvola per uso alimentare
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

10) 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

11) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione 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
521/001/0020

NOME PRODOTTO
TEFF FARINA
BIANCA

Certificazione all'origine
SKAL

12) 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	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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	NO	SI	NO
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 illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasiliano (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
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

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Luglio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020