



## SCHEDA TECNICA



**Codice Articolo**  
521/001/0020

**Nome prodotto**  
Teff Farina Bianca

### 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	$5 \times 10^5$ ufc/g
E. Coli	$10^2$ ufc/g
Enterobatteriaceae	$10^2$ ufc/g
Muffe e Lieviti	$10^3$ ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 521/001/0020	<b>Nome prodotto</b> Teff Farina Bianca	

#### 7) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

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

#### 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 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 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"



## SCHEDA TECNICA



**Codice Articolo**  
521/001/0020

**Nome prodotto**  
Teff Farina Bianca

### 12) 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, 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 illinoensis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasile ( <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 <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

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