	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO CASTAGNA FARINA	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina di castagne prodotta da marroncini spezzati e rotti
Origine	UE
Impiego	Venduta all'ingrosso per la commercializzazione al pubblico e all'industria dolciaria.

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

Valore energetico	1437 kJ – 343 kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	76.40 g
Proteine	6.1 g
Lipidi • Acidi monoinsaturi • Acidi polinsaturi • Acidi saturi	3.70 g 1 g 1.3 g 0.954 g
Minerali	2 g
Sodio	11 mg
Fibra alimentare	7.2 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere impalpabile di colore bianco e beige omogeneo
Odore	Caratteristico di castagna e marrone di cuneo
Sapore	Caratteristico di castagna e marrone di cuneo

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	-
E. Coli	< 1000 ufc/g
Coliformi	< 1000 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 100.000 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO CASTAGNA FARINA	

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità e raggi solari, a temperatura di 0°/4°C
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi idonei per alimenti
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione (alle condizioni sopra indicate)

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 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"

COMINTER bio	**SCHEDA TECNICA**	
	NOME PRODOTTO CASTAGNA FARINA	

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, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	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	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 (*Amigdalus communis L.)*, 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 (*Macadamia ternifolia)* 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
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020