

## **MALENCHINO FRATELLI SRL**

Via Murazzo, 57 - Fraz. San Biagio - 12044 Centallo (CN)

Cell. 3485141143—3463024421

E-mail: malenchino@gmail.com/pec: malenchinosas@pec.it

Grano sara	nana DIO	
Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025	



Semi di forma ovoidale/tondeggiante , provenienti da agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ.
emendamenti, sottoposti a processo di cernita/selezione e pulizia con idoneo impianto e destinate al confezionamento diretto o

GENERALI

Semi di forma ovoidale/tondeggiante , provenienti da agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ.
emendamenti, sottoposti a processo di cernita/selezione e pulizia con idoneo impianto e destinate al confezionamento diretto o
previa miscelazione con altre materie prime

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

Nome del prodotto	Grano saraceno BIO
Denominazione Botanica	Fagopyrum esculentum

## 2. CARATTERISTICE GENERALI

origine	ITALIA
G.M.O	NO G.M.O.

## 3. CARATTERISTICE DEL PRODOTTO

Parametro Analitico	UM	Valore minimo	Valore massimo
Umidita	%	10	15
Calibro	grani/100g		
Peso Specifico	g/l		

Aspetto	TIPICO
Colore	marrone scuro tendente al Nero
Odore	ASSENZA DI ODORI ESTRANEI

SPECIFICHE TECNICHE:			
VALORI NUTRIZIONALI :	Carboidrati: 62,5 g	di cui Zuccheri : g	
(medi per 100 g. di prodotto):	Grassi: 3,3 g	di cui Saturi : 0,6 g	
	Valore energetico: 314 Kcal - 1312 Kj		
	Proteine: 12,4 g	Sale: 3 mg	
	Umidità : da 10 a 15	Fibre: 6 g	
CARATTERISTICHE MICROBIO-	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g		
LOGICHE:	Muffe e lieviti < 400 UFC/g		
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANI-	< 0,01mg/Kg (Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti)		
TARI:			
ORGANISMI GENETICAMENTE		l'impiego di OGM e/o prodotti	
MODIFICATI	derivati, in accordo con i Reg 2003/1829/CE e 2003/1830/		
	CE e successivi aggiornamenti		
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti		
	(Direttiva 1999/2/CE)		
CONSERVAZIONE		fresco, asciutto e poco illumi-	
	nato. Si raccomanda la	conservazione a temperatura	
	non superiore ai 15°-18°		

ALLERGENI (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis e s.m.i.)presente nel prodotto:			
·	Presente nel prodotto	Presente nel processo produttivo	Presente nello stabili- mento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

Processi di pulizia lavorazioni particolari o analisi garantiscono l'assenza di cross contaminatio da campo / attrezzature agricole

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulitura ad ogni ciclo produttivo

Tutti i prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore