

Scheda Tecnica Prodotto



DENOMINAZIONE
PRODOTTO:

**Fiocchi di frumento tenero integrale
granellato**

CODICE ARTICOLO:

42.04.03

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

Produzione

La materia prima impiegata proviene da partite di frumento tenero selezionato e controllato secondo parametri predefiniti (umidità, peso specifico, calibratura, impurità, assenza di colore e odori non tipici, tipi di trattamenti in campo ecc...). In fase di lavorazione il frumento è pulito, calibrato, cotto a vapore e laminato. Successivamente si procede alla macinazione, calibratura e insacco.

Ingredienti

Frumento tenero (*Triticum aestivum*)

Informazioni allergeni

Il prodotto contiene **glutine**. Può contenere tracce di **soia**.

Informazioni OGM

Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003

Caratteristiche organolettiche

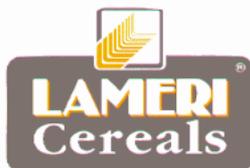
Aspetto:	piccoli fiocchi irregolari
Colore:	marrone chiaro
Odore:	neutro

Caratteristiche fisiche

Granulometria:	compresa tra 2500 e 1000 micron
----------------	---------------------------------

Specifiche chimiche

PARAMETRI	VALORE MEDIO s.t.q.	TOLLERANZA
Umidità	12 %	± 1,5
Proteine (Nx5,7)	10 %	± 1,5
Lipidi	1,5 %	± 0,5
Carboidrati	64,5 %	± 10
di cui amido	62,5 %	
di cui zuccheri	2 %	
Minerali	2 %	± 0,5
Fibra alimentare	10 %	± 2



Scheda Tecnica Prodotto



DENOMINAZIONE
PRODOTTO:

**Fiocchi di frumento tenero integrale
granellato**

CODICE ARTICOLO:

42.04.03

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

Sodio	0,004%	± 0,002
-------	--------	---------

Informazioni nutrizionali

Informazioni Nutrizionali (media)		100g Fiocco di Frumento Integrale granellato
Valore energetico	KJ-kcal	1402 kJ / 332 kcal
Grassi	g	1,5
Di cui acidi grassi saturi	g	0,5
Carboidrati	g	64,5
Di cui zuccheri	g	2
Di cui polioli	g	0
Di cui amido	g	62,5
Fibre	g	10
Proteine	g	10
Sale	g	0,01

Specifiche microbiologiche:

Conta microbica totale		20000 ufc/g MAX
Muffe		500 ufc/g MAX
Lieviti		500 ufc/g MAX
Coliformi fecali (in 1 g)		assenti
Salmonelle (in 25 g)		assenti

Specifiche igienico-sanitarie:

Residui di antiparassitari, prodotti fitosanitari e micotossine inferiori ai limiti imposti dalla normativa vigente.

Confezione:

Sacco multistrato cucito da 25 kg

Conservazione:

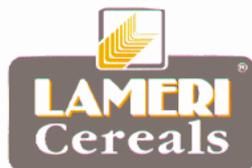
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Evitare l'esposizione diretta ai raggi solari.

Nelle condizioni sopra riportate il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo non inferiore ai:

Mrq 7.3_03	Rif. Prd 7.3_01	Scheda Tecnica Prodotto			
Pag 2 di 3	Data revisione: 23/02/09	approvata in data:	04/03/2015	approvata da:	Simone Sartorelli

LAMERI S.p.A.
Sede Sociale – Amministrazione
Via D.F. Cattaneo, 28/30 – 26020 S.Bassano (Cr)
Cod.Fisc. e P.IVA 00054080197



LAVORAZIONE E COMMERCIO CEREALI
www.lameri.it

Scheda Tecnica Prodotto

Divisione Alimentare
26100 Cremona
Via S. Bernardo, 22
Tel. +39 0372 454249 – Fax +39 0372 454248
E-mail: controlloqualita@lameri.it



DENOMINAZIONE
PRODOTTO:

**Fiocchi di frumento tenero integrale
granellato**

CODICE ARTICOLO:

42.04.03

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

6 mesi.

Mrq 7.3_03 Rif. Prd 7.3_01

Pag 3 di 3 Data revisione: 23/02/09

Scheda Tecnica Prodotto

approvata in data:

04/03/2015

approvata da:

Simone Sartorelli