



Scheda Tecnica

Revisione 3

Data 16/07/2009

Pagina 1 di 1

Denominazione di vendita: farina di ceci

Il prodotto è ottenuto dai ceci dopo pre-pulitura, macinazione a pietra e setacciatura in buratto di sicurezza per togliere eventuali pezzi grossolani e scongiurare qualsiasi corpo estraneo nella farina stessa.

Il prodotto deriva da piante non geneticamente modificate.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Carica microbica totale	< 100000	UFC/g
Enterobatteriacee	< 1000	UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g
E. Coli	< 10	UFC/g
Muffe	< 1000	UFC/g
Salmonella Spp	Assente	UFC/25g

CARATTERISTICHE TOSSICOLOGICHE

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4	ppb
Aflatossina B1	< 2	ppb

CONTAMINANTI CHIMICI

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Cadmio	< 0,010	mg/Kg
Piombo	< 0,050	mg/Kg
Mercurio	< 0,025	mg/Kg
Pesticidi (insetticidi, acaricidi, fungicidi e diserbanti)	Entro i limiti di legge	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione è di mesi 6



Molino Soncini Cesare

Scheda Tecnica

Revisione 3

Data 16/07/2009

Pagina 1 di 1

Denominazione di vendita: farina di ceci

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di glutine e soia derivanti da altre lavorazioni