



## Scheda Tecnica

Revisione 0

Data 11/01/2009

Pagina 1 di 1

### Denominazione di vendita: farina di farro

Il prodotto è ottenuto dal farro dopo pulitura, macinazione a pietra setacciatura in buratto di sicurezza per togliere eventuali pezzi grossolani e separare la farina dallo scarto.

Il prodotto non deriva da piante geneticamente modificate.

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Carica microbica totale	< 100000	UFC/g
E. Coli	< 10	UFC/g
Muffe	< 1000	UFC/g
Enterobatteri	< 10000	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

#### ALLERGENI



Molino Soncini Cesare

## Scheda Tecnica

Revisione 0

Data 11/01/2009

Pagina 1 di 1

**Denominazione di vendita: farina di farro**

Il prodotto può contenere tracce di soia derivante da altre lavorazioni