



PRODUCTS  
FROM WHEAT

FISA TEHNICA

## Amidon nativ de grâu

### Descrierea produsului

Pudră albă de lumină, insolubilă în apă dulce, având gust și aromă neutre. Se extrage din grâuri alese prin acțiune mecanică și utilizarea apei pure; uscarea se face menținând inalterabile caracteristicile produsului.

### Origine geografică

Materiile prime Grâul și/sau Făina de Grâu provin din următoarele țări: Italia, Franța, România, Ungaria, Croația, Slovacia, Germania. Procentul variază de la lot la lot și depinde de disponibilitatea comercială. Procesul de producție se desfășoară în totalitate la Lagnasco (CN) din Italia. Materiile prime sunt GRAU FRED (*Triticum Aestivum*) și FAINA DE GRAU.

### Produsul este disponibil:

- . en gros;
- . în big-bag 900, 1.000 sau 1.050 Kg.; paletii 100 x 120 cm.;
- . în saci de hârtie multipli de 25 kg; paletii 100 x 120 cm. minereu 80 x 120 cm.
- . în pungi de hârtie multiple de 22 kg; paletii 100 x 120 cm. minereu 80 x 120 cm. Toți paletii sunt înfășurați în folie de polietilenă.

### Rubrica tarifară

11081100

### Cod Producător

- 8280: Amidon de grâu în vrac
- 828025: Amidon de grâu în pungi de hârtie de 25 kg
- 828022: Amidon de grâu în pungi de hârtie de 22 kg
- 8280BB: Amidon de grâu în saci mari

### Depozitare

Păstrați produsul într-un loc uscat și răcoros, la temperatura camerei, în ambalajul său sigilat.

### Transport

- . produs vrac: în rezervoare curate și uscate, cu avizele sanitare necesare și certificarea HACCP dacă produsul este destinat consumului uman;
- . produs în pungi: în camioane uscate, curate și inodore, cu husă impermeabilă.

### Utilizarea prevăzută

Produse alimentare, farmaceutice, hârtie, carton ondulat și adevizi

### Data durabilității minime

3 (trei) ani de la data producției, numai dacă se respectă cu strictețe articolul „depozitare”

### Specificatiile produsului

	Valoare garantată	Metodă	CoA
<b>Parametru chimico-fizic</b> Umiditate (sectorul alimentar)	13,0 % max	IR	X
Umiditate (sector hârtie)	13,5 % max	IR	X
pH	5,0 – 7,0	20% sol.	X
Cenusa	0,25 % ds max	IR	X
Proteine (N*5,7)	0,35 % ds max	IR	X
<b>Caracteristici microbiologice</b> Numărul total de bacterii aerobice (CFU/g.)	10.000 max	3M Petrifilm	X
Enterobacteriile (CFU/g.)	10 max	3M Petrifilm	X
Mucegaiuri (CFU/g.)	500 max	3M Petrifilm	X
Drojdii (CFU/g.)	100 max	3M Petrifilm	X

### Declarația HACCP

Acest produs este fabricat în conformitate cu Regulamentul UE 852/2004 privind igiena alimentară.

## Informatii nutritionale

Parametru	Valoare medie pe 100 g
Umiditate	12,0
Energie (kj)	1452
Energie (kcal)	347
Proteinele	0,20
Carbohidrați	85,80
<i>Din care zaharuri</i>	<0,1
Gras	0,30
<i>Din care saturate</i>	0,15
Fibră	1,5
Sare	0,02
Cenusa	0,20

## Tabelul alergenilor

Alergeni	Prezent în produs		Prezent pe linie de producție		Prezent pe site		Contaminare încrucișată risc în produs	
	DA	NU	DA	NU	DA	NU	DA	NU
Cereale care conțin gluten (*) și produse derivate	X		X		X			X
Crustacee și produse pe bază de crustacee		X		X		X		X
Ouă și pe bază de ouă		X		X		X		X
Pește și produse din pește		X		X		X		X
Arahide și produse din alune		X		X		X		X
Soia și produse din soia		X		X		X	X <sub>1</sub>	
Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză)		X		X		X		X
Nuci (***) și produse derivate		X		X		X		X
Țelină și produse pe bază de țelină		X		X		X		X
Muștar și produse pe bază de muștar		X		X		X	X <sub>1</sub>	
Semințe de susan și produse din semințe de susan		X		X		X		X
Dioxid de sulf și sulfiți la concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru exprimate în SO <sub>2</sub>		X		X	X			X
Lupin și produse pe bază de lupin		X		X		X		X
Moluște și produse pe bază de moluște		X		X		X		X

(\*): grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut sau tulpinile lor hibridizate

(\*\*): migdale (Amygdalus communis L.), alune (Corylus avellana), nuci (director Junglans), caju (Anacardium occidentale), nuci pecan [Carya illinoensis (Wangehn) K.Koch], nuci braziliene (nuca braziliană), fistic (Pistacia vera), nuci Queensland (macadamia ternifolia)

*1 Sacchetto SPA achiziționează grâu în conformitate cu specificațiile standard pentru alergeni, dar nu este posibilă monitorizarea depozitării și transportului tuturor furnizorilor de grâu, prin urmare nu putem exclude un risc de contaminare accidentală cu soia și/sau muștar în materia noastră.*

### Declarație OMG

- Nu conțin organisme modificate genetic, ADN sau proteine modificate genetic; Nu rezultă din organisme modificate genetic sau din materii prime modificate genetic;
- Pragul de toleranță pentru contaminarea accidentală sau inevitabilă din punct de vedere tehnic nu depășește limita de 0,9%; Nu necesită o etichetare specifică conform Regulamentului UE 1829/2003 sau 1830/2003 din 22 septembrie 2003.

### Declarație de contaminare

Vă garantăm că fiecare lot este conform cu Reg. UE. 1881/06 pentru prezența reziduurilor de metale grele (Pb, Cd) și micotoxine.

Vă garantăm că fiecare lot este conform cu Reg. UE. 396/05 pentru prezența reziduurilor de pesticide

În ceea ce privește contaminanții mai sus menționați efectuăm în laborator extern cel puțin 2 analize pe 2 loturi de AMIDON NATIVO DE GRAU.

Declaram că produsele noastre nu sunt tratate cu radiații.

### Certificare

Produsul este certificat Kosher și Halal.