



PRODUCTS
FROM WHEAT

FISA TEHNICA

Amidon de grau (fara gluten)

Descrierea produsului

Pudră albă de lumină, insolubilă în apă dulce, având gust și aromă neutre. Este extras din grâu selectat prin acțiune mecanică apă pură. Un proces specific de rafinare permite obținerea unei cantități de gluten mai mică de 20 ppm. Procesul de uscare 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:

- . în big-bag 900 sau 1.050 Kg. kg; paletii 100 x 120 cm.;
 - . în saci de hârtie multipli de 25 kg; paletii 100 x 120 cm. minereu 80 x 120 cm.
- Toți paletii cu produse destinate consumului uman au ambalaj din polietilenă.

Rubrica tarifară

11081100

Cod Producător

828825: Amidon de grâu (fără gluten) în pungi de hârtie de 25 kg
8288BB: Amidon de grâu (fără gluten) în pungi mari

Depozitare

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

Transport

prin lovituri uscate, curate și inodore, cu o husă impermeabilă.

Utilizarea prevăzută

Alimente

Data durabilitatii minime

3 (trei) ani de la data producției, în condițiile descrise la „depozitare”

Specificatiile produsului

	Valoare garantată	Metodă	CoA
Parametru chimico-fizic			
Umiditate	13,0 % max	IR	X
pH	5,0 – 7,0	20% sol.	X
Cenușa	0,25 % ds max	IR	X
Proteine (N*5,7)	0,35 % ds max	IR	X
Gluten	20 ppm max	Elisa	X*
* Raportul laboratorului extern			
Caracteristici microbiologice 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 ₂	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 ₁	
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 ₁	
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 ₂		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)

¹Sacchetto 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.

²Conținut de gluten sub 20 ppm

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 prezenta reziduurilor de pesticide

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

Declarăm că produsele noastre nu sunt tratate cu radiații.

Certificare

Produsul este certificat Kosher și Halal.