



Brio S.P.A. div. F.G.V.

Via Sommacampagna n.63

37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00 del 2 5 2011

Denominazione prodotto	FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO TENERO Da Agricoltura biologica
Descrizione prodotto.	Farina semintegrale di grano tenero, setacciata, tipo 2.
Codice prodotto	5 8 0 9 0 0 0 6
Codice ean	8 0 1 7 2 4 7 0 0 7 0 7 7
Regione/Stato di produzione	Italia.
Certificazioni/Marchi	BIO x DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro
Organismo di Controllo	ICEA.

Ingredienti	Farina semintegrale di grano tenero.	
Allergeni*	Glutine e prodotti derivati.	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di farina semintegrale di grano tenero.
	Consistenza	Sfarinato.
	Colore	Bianco.
	Odore	Tipico di farina semintegrale di grano tenero.
	Sapore	Tipico di farina semintegrale di grano tenero.
Tecnologia produttiva	Macinazione a pietra.	
Shelf life	10 mesi (se mantenuto nelle condizioni indicate).	
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.	
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono presenti particolari istruzioni.	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.	

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	13,30 %	Proteine	12 %
	Ceneri	0,77 %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	/ %	pH	/

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto) Fonti INRAN	Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
	Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	/ g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	/ Kj
	di cui polinsaturi	/ g		/ Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Sacchetto in carta per alimenti.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg Peso Lordo		
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Film plastico.		
	Pezzi per collo	10		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.