



## Scheda tecnica prodotto Technical specification



<b>Denominazione</b>	<b>Product name</b>
Fiocchi di Farro Integrale	Whole Spelt Flakes
<b>Denominazione legale</b>	<b>Legal statement</b>
Fiocchi di Farro Integrale	Whole Spelt Flakes
<b>Codice</b>	<b>Code</b>
21FC02.0020A.A51300A	21FC02.0020A.A51300A
<b>Categoria</b>	<b>Category</b>
Cereali Fioccati	Flaked cereal (steam flaked)

<b>Ingredienti</b>	<b>Ingredients</b>
<b>Farro</b>	<b>Spelt</b>

Allergeni	Allergen	Presente come ingredient - As ingredient		Presente come tracce - Cross contact	
		Si Yes	No	Si Yes	No
Cereali contenenti glutine e derivati	Cereals containing gluten and products thereof	x			
Crostacei e derivati	Crustaceans and products thereof		x		x
Uova e derivati	Eggs and products thereof		x		x
Pesce e derivati	Fish and products thereof		x		x
Arachidi e derivati	Peanuts and products thereof		x		x
Soia e derivati	Soybeans and products thereof			x	
Latte e derivati	Milk and products thereof		x		x
Frutta a guscio e derivati	Nuts and products thereof		x		x
Sedano e derivati	Celery and products thereof		x		x
Senape e derivati	Mustard and products thereof		x		x
Semi di sesamo e derivati	Sesame seeds and products thereof		x		x
Anidride solforosa e derivati >10ppm	Sulphur dioxide >10ppm		x		x
Lupini e derivati	Lupin and products thereof		x		x
Molluschi e derivati	Molluscs and products thereof		x		x

Caratteristiche organolettiche		Organoleptic characteristics	
Aspetto	Fiocco a forma ovoidale irregolare	Appearance	Oval irregular flakes
Colore	Marrone	Color	Brown
Odore	Neutro	Smell	Neutral
Sapore	Tipico del farro	Taste	Typical of spelt

Caratteristiche fisiche - Physical characteristics			
Densità – Density		g/L	380 – 400
Lunghezza – Length		mm	8 – 12
Larghezza – Width		mm	5 - 8
Spessore – Thickness		mm	0,6 – 1
Diametro - Diameter		mm	

M8_02	Rif. Prd8_02	<b>Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet</b>			
Pag 1 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	30.01.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli



## Scheda tecnica prodotto Technical specification



Caratteristiche chimiche - Chemical characteristics			
Parametro - Parameter	Valore medio – Average value		Tolleranza - Tolerance
Umidità – Moisture	12	%	max 13%
Proteine – Protein (Nx6,25)	13	%	± 1,5
Grassi - Fat	2	%	± 0,5
Di cui acidi grassi saturi – of which saturates	0,1	%	± 0,2
Carboidrati - Carbohydrate	62	%	± 8
Di cui amido – Of which starch	60		
Di cui zuccheri – of which sugars	2,0	%	± 0,5
Fibre – Fibre	9	%	± 2
Ceneri - Ash	2,0	%	± 0,5
Sodio - Sodium	0,004	%	± 0,001

Dichiarazione nutrizionale – Nutrition declaration					
Valori nutrizionali medi – Average nutritional values					
		Per 100g	% AR (*)100 g % RI (*)100 g	Per 30g	% AR (*) 30 g % RI (*) 30 g
Energia – Energy	kJ / kcal	1421 / 336	17	426 / 101	5
Grassi – Fat	g	2	3	0,6	<1
Di cui acidi grassi saturi – of which saturates	g	0,1	1	<1	<1
Carboidrati - Carbohydrate	g	62	24	19	7
Di cui zuccheri – of which sugars	g	2	2	0,6	<1
Fibre – Fibre	g	9	---	2,7	---
Proteine – Protein	g	13	24	3,9	8
Sale - Salt	g	0,01	<1	0,003	<1

(\*) AR: Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

(\*) RI: Reference Intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Vitamine e minerali – Vitamins and minerals					
Valori nutrizionali medi – Average nutritional values					
		Per 100g	%VNR(**)100g %NRV(**)100g	Per 30g	%VNR(**)30g %NRV(**)30g
Tiammina – Thiamin (B1)	mg				
Riboflavina – Riboflavin (B2)	mg				
Niacina – Niacin (PP)	mg				
Vitamina B6 – Vitamin B6	mg				
Acido folico - Folic acid (B9)	µg				
Vitamina B12 - Vitamin B12	µg				
Acido Pantotenico Pantothenic acid (B5)	mg				
Ferro – Iron	mg				

(\*\*) VNR: valori nutritivi di riferimento (Adulti)

(\*\*) NRV: nutrient reference values (Adults )

M8_02	Rif. Prd8_02	Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Pag 2 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	30.01.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli



## Scheda tecnica prodotto Technical specification



Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics			
Carica batterica totale	Total plate count	ufc/g	50.000 Max
Muffe	Mould	ufc/g	1.000 Max
Lieviti	Yeast	ufc/g	1.000 Max
<i>E. coli</i>	<i>E. coli</i>	ufc/g	Assente – Absent
Salmonella	Salmonella	ufc/25g	Assente – Absent

Riferimenti normative - Legal compliance		
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. UE n°1829/2003,1830/2003	The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg. UE 1829/2003,1830/2003
Metalli pesanti – Heavy metals Micotossine - Mycotoxins	Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.	Reg. UE 1881/2006 and subsequent amendments and additions
Fitofarmaci - Pesticides	DM 27/08/04, Reg UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int.	DM 27/08/04, Reg UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 and subsequent amendments and additions
Materiali a contatto – Packaging material	Idoneità alimentare in base a DM 73/93, Reg. 1935/2004, Reg. 2023/2006, Reg.10/2011 e succ. mod. e int.	Food contact compliance to DM 73/93, Reg. 1935/2004, Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 and subsequent amendments and additions
Nano-materiali – Nano-materials	Il prodotto ne è esente in base a Reg. UE 1169/2011 e succ. mod. e int.	Product is compliance to Reg UE 1169/2011 and subsequent amendments and additions
Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int	The product has not been subjected to ionizing radiation Dir. UE 1999/2 and 1999/3 and subsequent amendments and additions
Acrilammide - Acrylamide	Reg. UE 2158/2017 e succ. mod. e int.	Reg. UE 2158/2017 and subsequent amendments and additions

Certificazioni prodotto – Product certifications			
	Si - Yes	No	Note
Biologico - Organic		x	Organo di controllo: CCPB Aut. D.M. MIPAAF N° 26023 del 28/12/2007 In applicazione del Reg.CEE 837/2007 Under the supervision of: CCPB Aut. D.M. MIPAAF N° 26023 del 28/12/2007 in pursuance of Reg.CE 834/2007
Kosher	x		
Halal		x	

Confezionamento e Conservazione - Packaging and storage		
Tipo di confezionamento - Packaging	Peso - Weight	Da consumarsi preferibilmente entro – Best Before
Multilayer paper sacs	20 kg	6 months
Big Bag	1000 kg	6 months
Conservare ad una temperature inferiore a 25° C; 65 % U.R. max. Evitare l'esposizione diretta ai raggi solari. Store below 25°C; 65 % U.R. max. No sun light exposure.		

M8_02		Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Rif. Prd8_02	REV 1	emessa in data: in force from:	30.01.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli
Pag 3 di 4					

LAMERI S.p.A.  
Sede Sociale – Amministrazione  
Via D.F. Cattaneo, 28/30 – 26020 S.Bassano (Cr)  
Cod.Fisc. e P.IVA 00054080197



LAVORAZIONE E COMMERCIO CEREALI  
www.lameri.it

## Scheda tecnica prodotto Technical specification

Divisione Alimentare  
26020 San Bassano (CR) - ITALY  
Via D.F. Cattaneo, 28/30  
Tel. +39 0374 3821 – Fax +39 0374 372035  
E-mail: controlloqualita@lameri.it



### Immagine prodotto – Product image



M8_02	Rif. Prd8_02	<b>Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet</b>			
Pag 4 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	30.01.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli