

## BIO SEGALE INTEGRALE

FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR



**DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME:** Farina integrale di segale / Wholemeal rye flour

**INGREDIENTI / INGREDIENTS:** Farina integrale di segale / Wholemeal rye flour

### CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

Umidità / <i>Moisture</i>	14,50 % (+/-1) - (D.P.R. 187/2001)	W	-
Ceneri / <i>Ashes</i>	1,7 % max. - (D.P.R. 187/2001)	P/L	-
Glutine / <i>Gluten</i>	-	Assorbimento acqua / <i>Water absorption</i>	-
Proteine / <i>Proteins</i>	-	Stabilità / <i>Stability</i>	-
Falling Number	-	Indice di giallo in "b" / <i>Yellow index in "b"</i>	-

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	10000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	10000 Ufc/g

### INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS

Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g - <i>Max 25 insect fragments/50g</i>

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (max 25°C - 60% umidità). Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione. La shelf-life è valida solo se si rispettano queste condizioni.

*Store in a cool and dry place, away from heat sources (max 25°C - 60% humidity). It is suggested to remove the stretch film from the pallet as soon as possible for better conservation. The shelf-life is valid only if these conditions are met.*

### VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

Energia / <i>Energy</i>	1488KJ/ 352 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	2 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0 g
di cui trans / <i>of which trans</i>	0 g
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	68 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,1 g
Fibre / <i>Fibers</i>	8,6 g
Proteine / <i>Proteins</i>	11,3 g
Sodio / <i>Sodium</i>	0,004 g
Sale / <i>Salt</i>	0,01 g

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE

18 mesi / 18 months

### ORIGINE DEL GRANO / WHEAT ORIGIN

UE e non UE

### ORIGINE DEL PRODOTTO / PRODUCT ORIGIN

Italia / Italy

## ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

**N.B.** "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata.  
*With "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.*

## DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

*The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.*

## MODALITÀ D'USO / INSTRUCTION FOR USE

Prodotto pronto all'uso. / *The product is ready to use.*

## DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER

Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto.

*For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is ascertained.*

## CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Il peso dichiarato in etichetta viene verificato in conformità alla normativa vigente: L. 690/78. / *Product subject to natural weight loss. The weight declared on the label is verified in compliance with current legislation: L. 690/78.*

Materiali di confezionamento / *Packaging materials:*

Sacchetto plastica in ATM/Plastic bag in MAP (O7) -  
Cartone/Cardboard (PAP20)

Codice EAN / <i>EAN Code</i>	Unità / <i>Unit</i>	Unità per strato <i>/ Number of layers</i>	Numero strati / <i>Number of layers</i>	Unità per pedana <i>/ Units per pallet</i>	Totale per pallet / <i>Total per pallet</i>
EAN 400g: 8008458101418	Cartone/Cardboard 400g x 6	24	8	192	460 kg

**SCOPRI RICETTE E CONSIGLI UTILI /  
DISCOVER RECIPES AND USEFUL TIPS:**

