



SCHEDA TECNICA

FARINA DI SEMI DI CARRUBA (E410)

Revisione del

04/04/2023

N°2

Nome Prodotto <i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	: FARINA DI SEMI DI CARRUBA (E410)
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : La farina di carruba è un polisaccaride naturale prodotto dall'albero di carrubo (Ceratoriasiliqua) presente maggiormente nelle regioni mediterranee.

Applicazione
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) : Additivo alimentare utilizzato come addensante, stabilizzante, emulsionante. Trova ideale impiego nel settore gelateria.

Ingredienti
(In ordine decrescente di peso) : **Costituente:** **Nella Referenza%:**
Semi di carruba 100%

Dosaggio della Referenza
(Quantità nel prodotto) : A vostro piacere

Valori Nutrizionali *(valori riferiti a 100 g di prodotto)*

- Energia	: 222 Kcal (928 Kj)
- Lipidi	: 0,65 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 0,09 g
- Carboidrati	: 88,88 g
-- di cui zuccheri	: 49,09 g
- Proteine	: 4,62 g
- Fibra	: 39,80 g
- Sale	: 87,50 mg

Caratteristiche Fisiche - Organolettiche :

- Colore : Bianco - Beige
- Odore : Neutro
- Aspetto : Polvere fine omogenea
- Solubilità : in acqua sia a caldo che a freddo

Parametri Microbiologici : *(Valori max espressi come u.f.c./g)*

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	: < 1.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	: < 10	UFC/g
- Coliformi	: < 10	UFC/g
- Salmonella spp.	: Assente/25g	

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : Nessuno
 : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	X	
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO ₂)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	:	Tipo di Confezione	Kg
	:	Busta	1
		Sacco	25

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni: : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.