



Antico Molino  
F.lli Persello


## SCHEMA TECNICA

**Linea BIO**

### IL GRANO DURO "CAPPELLI"

Rev.0 del 03/2017

#### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	Il Grano Duro "Cappelli"	
<b>Denominazione legale</b>	Farina di grano duro "Cappelli" biologica	
<b>Descrizione prodotto</b>	Nato da un'attenta selezione e proveniente da sole coltivazioni italiane, il grano duro Cappelli è un cereale dalle elevate proprietà nutrizionali, ricco di minerali e vitamine, dal quale si ottiene una farina versatile e facilmente utilizzabile anche dalle persone più sensibili al glutine.	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	

#### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1520kJ – 359 Kcal
<b>Grassi</b>	1,50g
<b>di cui saturi</b>	0,20g
<b>Carboidrati</b>	72,00g
<b>di cui zuccheri</b>	1,40g
<b>Fibra</b>	3,50g
<b>Proteine</b>	12,50g
<b>Sale</b>	5,00mg

#### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	+
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	tr
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

<b>Il molino consiglia</b>				
Adatta per la preparazione di pane, pasta e dolci più gustosi e ricchi di fibra.				
<b>Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche</b>				
Umidità	15,5% Max			
<b>Contaminanti chimici</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>	<b>Limite</b>	<b>Riferimento normativo</b>
Aflatossina B1	µg/kg	<2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<4	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<750	750	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
<b>Residui fitosanitari e metalli pesanti</b>	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
<b>OGM</b>	Assenti			
<b>Contaminanti microbiologici</b>				
<b>Parametri microbiologici</b>	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
<b>Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta</b>				
<b>Formato</b>	<b>1kg</b>	<b>5kg</b>		
<b>Codice Articolo</b>	0097SC1	0098SC5		
<b>Codice EAN</b>	8057829490811	8057829490828		
<b>Materiale</b>	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc		Carta Avana	
<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto cucito con finestrella		Sacchetto cucito con Maniglia	
<b>Dimensioni Confezione (mm)</b>	105x65 h220		200x120 h280 + Maniglia	
<b>Confezioni per Cartone</b>	10pz		Pezzo singolo	
<b>Dimensioni Cartone (mm)</b>	290x350 h225			
<b>Peso lordo imballo (kg)</b>	11.00		5.15	
<b>Unità logistica (cm)</b>	Epal Eur 80 x 120			
<b>Cartoni/Sacchetti per strato</b>	8		14	
<b>Strati max per pallet</b>	5		8	
<b>Altezza incluso pallet (cm)</b>	123		100	
<b>Peso lordo incluso pallet (kg)</b>	460		600	