

Nome prodotto – product name:

FARINA DI CASTAGNE – CHESTNUT FLOUR

Descrizione - Description

Prodotto ottenuto dall'essiccamento, decorticazione e successiva macinazione di castagne mediante mulino. Prodotto adatto all'alimentazione umana previa cottura. *Food obtained from chestnuts hulling and milling, fitting for human consumption after cooking.*

Composizione del prodotto - Composition

<i>Ingredienti - ingredients</i>	Castagne (<i>Castanea spp.</i>) – Chestnuts
<i>OGM - GMO</i>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e loro ss.mm.ii. <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms. The product does not require labeling concerning EC Reg. 1829/2003 and CE 1830/2003 and their ss.mm.ii.</i>
<i>Origine - origin</i>	AGRICOLTURA UE – AGRICULTURE UE
Non prodotto attraverso l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e/o additivi e/o aromi derivanti e/o consistenti e/o contenenti OGM. Nel nostro stabilimento non sono presenti impianti di irradiazione e non sono utilizzate materie prime irradiate. <i>Not produced through the use of technological adjuvants and / or additives and / or aromas deriving and / or consistent and / or containing GMOs. In our factory there are no irradiation facilities and no irradiated raw materials are used.</i>	

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics

Conformi al Reg. CE 2073/2005 e successive modificazioni e integrazioni. <i>Conforming to EC Regulation 2073/2005 and subsequent amendments and additions.</i>		
Salmonella spp.	Assente/absent	in 25g
Listeria monocytogenes	< 100	ufc/g

Caratteristiche Fisiche e Sensoriali - Physical and Sensory Characteristics

Umidità - <i>humidity</i>	< 14,5 %
Sapore - <i>flavor</i>	Tipico - <i>typical</i>
Odore - <i>smell</i>	Tipico - <i>typical</i>
Colore - <i>colour</i>	Marrone chiaro – <i>light brown</i>

Valori nutrizionali medi / 100 g - Average nutritional values / 100 g		
<i>I valori nutrizionali sono indicativi e variano in funzione della provenienza della MP e delle condizioni ambientali.</i>		
<i>The nutritional values are indicative and vary according to the origin of the MP and the environmental conditions.</i>		
Energia – Energy	1574 / 372	kJ / kcal
Grassi - fat	3,60	g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0,60	g
Carboidrati - carbohydrates	74,00	g
di cui zuccheri – of which sugars	24,00	g
Fibre - fibre	9,40	g
Proteine - protein	6,30	g
Sale - salt	< 0,01	g

Contaminanti – contaminants		
Conformi al Reg. CE 1881/2006 e successive modificazioni e integrazioni.		
<i>Conforming to EC Regulation 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>		
Aflatossine – Aflatoxins	$B_1 \leq 2$	µg/kg (ppb)
	$B_1+B_2+G_1+G_2 \leq 4$	µg/kg (ppb)

Allergeni - allergens	
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	- Glutine - <i>Gluten</i> < 20 mg/kg (ppm) <i>Metodologia - Methodology E.L.I.S.A.</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei - <i>Crustaceans and products thereof</i>	-
Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i>	-
Pesce e prodotti a base di pesce - <i>Fish and products thereof</i>	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	-
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	- Soia – <i>Soy</i> < 2,5 mg/kg (ppm) <i>Metodologia - Methodology E.L.I.S.A.</i>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti - Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof.	X
Sedano e prodotti a base di sedano - <i>Celery and products thereof</i>	-
Senape e prodotti a base di senape - <i>Mustard and products thereof</i>	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	-
Lupini e prodotti a base di lupini - <i>Lupin and products thereof</i>	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi - <i>Molluscs and products thereof</i>	-
- = non presente/not present + = presente/present X = possibili tracce, contaminazione crociata da campo tecnicamente inevitabile / possible traces, technically unavoidable cross-field contamination	

Modalità di conservazione – storage mode
Conservazione a temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Store in a dry cool place. Keep it away from heat sources.</i>

Codifica lotto - lot coding
Lotto = AAMMGG, AA=anno corrispondente al TMC, MM=mese corrispondente al TMC, GG=giorno corrispondente al TMC - <i>Lot = AAMMGG, AA-year corresponding to the TMC, MM-month corresponding to the TMC, GG-day corresponding to the TMC</i>

Shelf-life
Termine minimo di conservazione (TMC) 12 mesi (18 mesi in atmosfera protettiva) - <i>Minimum storage period (TMC) 12 months (18 months in protective atmosphere)</i>

H.A.C.C.P. e Tracciabilità - H.A.C.C.P. and Traceability
Molino Filippini s.r.l. applica i principi H.A.C.C.P. in conformità al Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii. ed ha sviluppato, lungo tutte le fasi dei processi produttivi, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità conforme al Reg. CE 178/2002 e ss.mm.ii. La rintracciabilità del prodotto finito è possibile attraverso i dati LOTTO e TMC riportati sulle confezioni - <i>Molino Filippini s.r.l. applies the principles H.A.C.C.P. in accordance with Reg. CE 852/2004 and ss.mm.ii. and has developed, throughout the production processes, a traceability system in accordance with Reg. CE 178/2002 and ss.mm.ii. The traceability of the finished product is possible through the LOT and TMC data on the packaging.</i>

Confezioni e Imballaggio - packaging	
Confezioni da - packs of 250g, 300g, 375g, 400g, 500g	Multipack costituiti da 6 o 12 sacchetti in film accoppiato (disponibili anche in atmosfera protettiva) <i>multipacks of 6 o 12 bags in paired film (also available in a protective atmosphere)</i>
Confezioni da - packs of 1000g	Multipack costituiti da 10 sacchetti in film accoppiato (disponibili anche in atmosfera protettiva) <i>multipacks of 10 bags in paired film (also available in a protective atmosphere)</i>
Confezioni da - packs of 5kg - 10kg - 25kg	Sacchi di carta alimentare <i>food paper bags</i>
Confezioni da - packs of 1000kg	Big-bags
Etichettatura - labeling	Conforme ai Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1924/2006 e Reg. CE 41/2009 - <i>Conforms to the Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1924/2006 and Reg. CE 41/2009</i>

CERTIFICAZIONI - certifications

