

## CONFORMITA'

## 1 Conformità legislativa

- **Riferimenti normativi comunitari:**
  - Reg. CE n. 1881/2006 - che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
  - Reg CE n. 396/2005 - sui livelli massimi di residui dei pesticidi tollerati nei e sui prodotti alimentari e mangimi
  - Reg CE n. 852/2004 e successive modifiche - sull'igiene dei prodotti alimentari
  - Reg CE n. 178/2002 - su principi e requisiti generali della legislazione alimentare
  - Reg CE n. 315/1993 - sulle procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari
  - Dir. 86/362/CE e successive modifiche - sulla fissazione dei livelli massimi di residui di pesticidi nei e sui cereali
- **Riferimenti normativi nazionali:**
  - Decreto 27/08/2004 del Ministero della Salute, e successive modifiche - sui prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive prodotti destinati all'alimentazione
  - D.lgs. 26/05/1997 n. 155 - sull'igiene dei prodotti alimentari
  - D.lgs. 27/01/1992 n. 109 (e successive modifiche) - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
  - DPR 26/03/1980 n. 327 - in materia di disciplina deigiene della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
  - DD.MM. 01/04/1968 e 17/02/1972 - sulle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna e loro deposito
  - L. 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche tra cui il DPR n. 178/2001- sulla lavorazione e sul commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
  - L. 30/04/1962 e successive modifiche - sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari
- **Altri riferimenti:**
  - Circolare Ministero Sanità 26/01/1998 n. 1 - relativa alla modifica ed aggiornamento della Circolare Ministero Sanità 28/07/1995 n. 21
  - Circolare Ministero Sanità 28/07/1995 n. 21- sulle linee guida per l'elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari
  - Codex Alimentarius Commission 1993

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE SU PRODOTTO FINITO

	MINIMO	MAX
UMIDITÀ MAX		15.5
CENERI		0.75
PROTEINE S.S	10	
FALLING NUMBER	300	

## CARATTERISTICHE (ALVEOGRAFICHE)

DESCRIZIONE	MINIMO	
W	240	
PL	0.7	
IE		
P	60	
G	16	

## CARATTERISTICHE FARINOGRAFICHE

DESCRIZIONE	MINIMO	
ASSORBIMENTO ACQUA 500 UF	56	
STABILITÀ MINUTI	5	

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

DESCRIZIONE		
PROTEINE	g/100g	9.6
GRASSI	g/100g	0.93
CARBOIDRATI	g/100g	75.9
VALORE ENERGETICO	Kcal/100g	350.3
VALORE ENERGETICO	KJ/100g	1456.2

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (BIOLOGICHE-FILTH TEST)  
SU PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FILTH TEST PER FRAMMENTI DI:	
RODITORI	MENO DI UN PELO/50 GR
ACARI	MENO DI 50 FRAMMENTI/50 GR
INSETTI	MENO DI 75 FRAMMENTI/50 GR

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (MICROBIOLOGICHE)  
SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 <sup>5</sup> U.F.C./GR.
MUFFE	< 10 <sup>3</sup> U.F.C./GR.
LIEVITI	< 10 <sup>3</sup> U.F.C./GR.
BACILLUS CEREUS	< 10 <sup>5</sup> U.F.C./GR.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (INQUINANTI CHIMICI E MICOTOSSINE)  
SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI.	RIF. D.M. 22/01/1998 E D.M. 19/05/2000
MICOTOSSINE (CE):	
AFLATOSSINE (B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> )	< 4 PPB
VOMITOSSINA DON	< 0,5 PPM
OCRATOSSINA A	< 3 PPB

CONFEZIONAMENTO

SACCHI DI CARTA

DATA

IL RESPONSABILE COMMERCIALE