



**S G M Srl**  
 Via Dello Sport, 13  
 54100 MASSA  
 p. Iva 00535170450  
 Tel 0585 - 833822  
 E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEMA TECNICO PRODOTTO**  
**QUINOA BIANCA**

Denominazione Prodotto	<b>QUINOA BIANCA</b>
Specie Botanica	<b>CHENOPODIUM QUINOA (Famiglia Chenopidacee)</b>
Origine Prodotto	<b>PERU'</b>
Calibro/Scelta	<b>SEMI</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONE di PANE e DOLCI</b> Per alimentazione umana
Allergeni propri,	-
Possibili da Cross Contamination	-
Codice Prodotto	<b>PSE051, PSE051-500, PSE051-1000, PSE051-5000</b>

Valori nutritivi di riferimento, per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA</b>	<b>382Kcal = 1600Kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>6,1g</b> di cui saturi <b>0g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>64,2</b> di cui zuccheri <b>44g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>14,1g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>7g</b>
<b>SALE</b>	<b>30 mg</b>

Proprietà sensoriali	<b>Colore</b>	Dal biete chiaro al giallo chiaro
	<b>Sapore</b>	Tipico del prodotto senza retrogusto di muffa
	<b>Odore</b>	Leggero senza retrogusto rancido

<i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	<b>Purezza</b>	<b>99,5%</b> , Libera da infestazioni
	<b>Corpi estranei</b>	<b>Max 0,5%</b>
	<b>Umidità massima</b>	<b>13,5%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>98% SEME INTERO</b>
	<b>AFLATOSSINE TOTALI</b>	<b>Max 4 microg/Kg</b>
	<b>AFLATOSSINA B1</b>	<b>Max 2 microg/Kg</b>
	<b>OGM</b>	<b>NO</b>
	<b>IONIZZAZIONE</b>	<b>NO</b>
	<b>RESIDUI DI PESTICIDI</b>	<b>Secondo norma CE 396/2005</b>
	<b>METALLI PESANTI</b>	<b>Secondo norma CE 1881/2006</b>

Parametri microbiologici	<b>Carica batterica</b>	<b>&lt;10.000 Ufc/g</b>
	<b>Muffe e lieviti</b>	<b>&lt;100 Ufc/g</b>
	<b>Stafilococco aureo</b>	<b>&lt;100 Ufc/g</b>
	<b>Enterobacteriacee</b>	<b>&lt;100 Ufc/g</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>assente /25g</b>
	<b>Altri patogeni</b>	<b>assenti/ 25g</b>

Confezionamento	<b>SACCHETTI da 1 KG, 5kg, 10 Kg.</b> Sottovuoto o in atmosfera protettiva
Lotto, Data di scadenza e Origine	<b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI</b>

**TRASPORTO**

**TABELLA ALLERGENI**

LISTA ALLERGENI**		INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.		PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
POS.	ALLERGENE	SI	NO	SI	NO	SI
	<b>Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X		X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X		X	
03	Uova e prodotti derivati		X		X	
04	Pesce e prodotti derivati		X		X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X		X	X
06	Soia e prodotti derivati		X		X	
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X		X	
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati		X		X	X
09	Sedano e prodotti derivati		X		X	
10	Senape e prodotti derivati		X		X	
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X		X	X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale (E223)		X		X	
13	Lupini e prodotti derivati		X		X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X		X	

\*\* Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore, attualizzate con i processi produttivi della SGM Srl

Modo di conservazione	<b>IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO</b> temperatura consigliata < 20 °C
Termine di conservazione Standard	<b>12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO</b> (alla temperatura < 20°C) <b>SHELF LIFE: Minimo 6 mesi</b>

Conformità imballaggi	<b>TUTTE LE CONFEZIONI</b> :BUSTE NY-POL per uso alimentare Spessore 105 o 140 micron Colore <b>TRASPARENTE</b> Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73
Conformità gas infuso	Gas Inerte <b>AZOTO Purezza 99,996%</b> Con certificazione del produttore secondo: Regolamento europeo 1333/2008/CE Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura di trasporto	<b>NON APPLICABILE AL PRODOTTO "QUINOA"</b>
--	---

Nota1 :

**Il prodotto confezionato da 500g e 1kg e 5kg è buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENSA**

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

***La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.***

SGM Srl - Massa  
G. Goracci

Data **15/03/2023**