



**S G M Srl**

Via Veterani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**SEMI DI LINO**

Denominazione Prodotto	<b>SEMI DI LINO</b>
Specie Botanica	Semi di <b>LINUM USITATISSIMUM</b>
Origine Prodotto	<b>RUSSIA – EXTRA UE</b>
Calibro/Scelta	<b>SEME INTERO - MARRONE</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONE di PANE e DOLCI</b> Per alimentazione umana
Codice Prodotto	<b>PSE031, PSE031-500, PSE031-1000, PSE031-5000</b>

Valori nutritivi di riferimento, per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA</b>	<b>477 Kcal = 1995 Kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>31g di cui saturi 0g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>13g Di cui zuccheri 0</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>19g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>34g</b>
<b>SALE</b>	<b>0g</b>

Proprietà sensoriali	<b>Colore</b>	Marrone lucido
	<b>Sapore</b>	Tipico del prodotto senza retrogusti
	<b>Odore</b>	Leggero, tipico senza retrogusto rancido ne altri odori

Dati chimici e fisici	<b>Purezza</b>	<b>99,%, Libera da infestazioni</b>
	<b>Corpi estranei origine vegetale</b>	<b>Max 1%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>SEME INTERO</b>
Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario	<b>Umidità</b>	<b>Max 9%</b>
	<b>AFLATOSSINE TOTALI</b>	<b>Max 2 microg/Kg</b>
	<b>AFLATOSSINA B1</b>	<b>Max 1 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; 10000 Ufc/g.</b>
	<b>Coliformi totali</b>	<b>&lt; 1000 Ufc/g.</b>
	<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>&lt; 1000 Ufc/g.</b>
	<b>Bacillus Cereus</b>	<b>&lt; 1000 Ufc/g.</b>
	<b>Muffe e lieviti</b>	<b>&lt; 100 Ufc/g.</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>assente /25g.</b>
	<b>Altri patogeni</b>	<b>assenti/ 25gr</b>

Confezionamento	SACCHI DA 25 kg, <b>BUSTE da 500g, 1 kg, 5 kg.</b> Sottovuoto o in atmosfera protettiva
Lotto, Data di scadenza e Origine	<b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO</b>

## 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>					
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

<p>Modo di conservazione</p> <p>Termine di conservazione Standard</p>	<p><b>IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO</b> temperatura consigliata &lt; 18 °C Umidità massima 50%</p> <p><b>12 MESI DAL RACCOLTO</b> (alla temperatura &lt; 18°C) <b>SHELF LIFE: Minimo 6 mesi</b></p>
---	--

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

<p>Controllo della temperatura di trasporto</p>	<p><b>NON APPLICABILE AL PRODOTTO "SEMI DI LINO"</b></p>
---	--

Nota1 :

**Il prodotto confezionato da 500g, 1kg e 5kg è buste in 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 **05/04/2023**