



SCHEMA TECNICA PRODOTTO n°22

FARINA DISOLEATA DI SEMI DI CHIA

PRODOTTO:	Farina disoleata di semi di Chia proveniente da processi di spremitura a freddo
Nome botanico	<b>SALVIA HISPANICA</b>
Origine	<b>Argentina</b>
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO	<b>Farina a ridotta % lipidica (max. 7%)</b>
CAS n°	n/a
Codice WepoOil	FCHIAC01

Processo produttivo	I semi di chia vengono fatte passare all'interno di una pressa a vite senza fine la quale separa l'olio dal pannello proteico residuo. Il pannello proteico viene quindi ridotto in farina.
Shelf life prodotto	18 mesi
Indicazioni per la conservazione	A temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore

### Caratteristiche organolettiche

Colore	Caratteristico del prodotto
Odore	Gradevole,privo di sapori estranei
Sapore	Caratteristico del prodotto, privo di sapori estranei
Struttura e granulometria	Farina macinata. Granulometria max. 350 µ
Consistenza	Farina

### Valori nutrizionali( per 100 gr)

Energia	kJ/kcal	882,8 / 211
Δ rispetto a farina integrale		-45%
Grassi	g	7 di cui saturi 0,7
Carboidrati	g	5 di cui zuccheri 1,4
Fibre	g	48,6
Proteine	g	30
Sale	g	0



SCHEDA TECNICA PRODOTTO n°22

FARINA DISOLEATA DI SEMI DI CHIA

N.B. Valori variabili in funzione della materia prima utilizzata.

### Caratteristiche chimico - fisiche

Umidità	%	Max 3
Aflatossina B1	µg/kg	<4
Aflatossine B1+B2+G1+G2	µg/kg	<4
Piombo	ppm	<0,1
Cadmio	ppm	<0,1
Mercurio	ppm	<0,1
Arsenico	ppm	<0,1
Corpi estranei vegetali	%	assenti
Vetro/plastica/metallo	%	assenti

### Caratteristiche Microbiologiche

Carica microbica totale	ufucc/g	<10000
Enterobatteriacee	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<100
Escherichia coli	ufc/g	assente
Salmonella spp.	ufc/25 g	assente
Listeriamonocytogenes	ufc/25g	assente
Muffe	ufc/g	<500
Lieviti	ufc/g	<500

**OGM** : Il prodotto è esente da OGM e loro derivati.

**Radiazioni ionizzanti:** Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti durante il nostro processo produttivo.

**Solventi residui:** Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE il prodotto a causa del suo metodo di estrazione è esente da solventi residui.

**Residui di pesticidi** : n.a.

**Allergeni:**

ALLERGENI (Allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza come ingrediente	Presenza a causa di contaminazio ne crociata	Assenza nel prodotto
Cereali contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni)			X
Crostacei e derivati			X
Molluschi e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati			X
Frutta a guscio ( Nocciole, mandorle, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati		X	
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Lupino e derivati			X
Sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. O 10 mg/1 espressi come SO2			X

Revisione	data	Descrizione
00	14/2/22	1.a Emissione
01	15/11/22	Adeguamento reg UE 2020/500