



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	SEMI DI LINO SCURO BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Semi piatti
	Colore	Marrone
	Odore	Blando, caratteristico
	Sapore	Tipico del prodotto
Nome botanico	<i>Linum usitatissimum L.</i>	
Materia prima	Lino scuro semi da agricoltura biologica.	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni presenti in possibili tracce	Cereali contenenti glutine	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico - fisiche	Umidità	< 12 %
	Semi chiari/dorati	< 1 %
	Impurità vegetali	Max. 0,1 %
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Grassi	42,1 g
	di cui ac.grassi saturi	3,6 g
	Carboidrati	1,6 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Fibre alimentati	27,9 g
	Proteine	18,2 g
	Sale	75 mg
Caratteristiche microbiologiche	Energia	514 Kcal 2.118 KJ
	Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g
	Muffe e Lieviti	< 10.000 ufc/g
	Coliformi totali	< 1.000 ufc/g
	E.coli	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Voce doganale	1204 0090
Codice articolo	SEMILINOBIO
Shelf-life	12 mesi
Origine	UE
Confezionamento	Sacchi in carta con interno in poliene da 5/25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/500 g. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		In possibili tracce	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotto è OGM free :					SI

ST06. SEMI DI LINO SCURO BIO

Rev02 del 07.05.2020