CONSORZI AGRARI D'ITALIA

AVENA ALIMENTARE DECORTICATA

SCHEDA TECNICA

Questo documento appartiene a
CONSORZI AGRARI D'ITALIA SPA Via Centese 5/3 40016 San Giorgio di Piano – BOLOGNA

SCHEDA TECNICA: AVENA ALIMENTARE DECORTICATA

Prodotto: Avena (Avena sativa L.)
Origine : coltivata in Italia
Varietà: diverse

CARATTERISTICHE:

Avena selezionata, sottoposta a decorticazione.

Colore:	varie sfumature dal beige al marrone
Odore:	neutro
Corpi estranei:	assenti
Semi di altre specie:	< 2% (peso/peso)
Semi vestiti:	< 2% (peso/peso)
Semi spezzati:	< 5% (peso/peso)
Umidità:	< 14%

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di materiale vegetale e semi estranei, corpi estranei (sassi, terra, ...) e semi anomali (rotti, vestiti).

E' disponibile sia avena convenzionale, che biologica (come da Reg. CE 834/2007).).

CONTROLLI ANALITICI:

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi (organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	1 analisi per lotto	Metodi ufficiali	esterno
Aflatossine totali	Entro i limiti di legge	20% dei lotti	E.L.I.S.A.	interno
Deossinivalenolo				
Ocratossina A				
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	383	kcal/100 g
	1.613	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	11,4	g/100 g
Grassi	9,1	g/100 g
Carboidrati	58,9	g/100 g
Fibre alimentari	10,1	g/100 g
Ceneri	1,69	g/100 g
Contenuto in acqua	8,8	g/100 g

IMBALLAGGIO E LOGISTICA:

Il prodotto viene confezionato in sacchi carta, oppure in big-bag.
Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

CARATTERISTICHE:

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.
Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.
Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.