



## SCHEMA FARINA TIPO 2 VITALA® OMNIA

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di una miscela di grani teneri, NON OGM, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla legge 580 del 04.07.67 e successive modifiche.

La NOVA S.p.A. adotta il sistema di autocontrollo (metodo HACCP) in attuazione del Reg.852/2004 CEE sull'igiene dei prodotti alimentari ed è certificata da DNV secondo la Norma UNI EN ISO 9001-2008 per il Sistema Qualità e secondo la Norma FSSC 22000 per il Sistema di Sicurezza Alimentare. Il prodotto contiene l'allergene "glutine". Possibile presenza dell'allergene "soia" in tracce per contaminazione accidentale a monte del processo produttivo.

Le caratteristiche chimiche sono: umidità 15,5% max, ceneri 0,95% max, proteine %ss 13,50 min. I requisiti igienico-sanitari sono verificati, secondo il piano di Autocontrollo, dai seguenti controlli: filth test, carica batterica totale, muffe e lieviti, residui di antiparassitari, aflatossine, ocratossina, micotossine, metalli pesanti.

Condizioni di stoccaggio: in silos asciutti, disinfestati, a temperatura ambiente, o in sacchi di carta multistrato, su bancali, in magazzini asciutti, disinfestati, a temperatura ambiente

TMC: 6 mesi, data riportata sul cartellino o sulle confezioni.

TABELLA NUTRIZIONALE FARINA Tipo VITALA Omnia		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ/kcal	1421/335
Grassi	g	1,5
di cui ac. grassi saturi	g	0,1
Carboidrati	g	65
di cui zuccheri	g	1,8
Fibra	g	4,9
Proteine	g	13
Sale	g	<0,01
Tiamina	mg	0,22(20% RDA*)
Fosforo	mg	177(25% RDA*)

\* RDA - razione giornaliera raccomandata