SCHEDA TECNICA

AVENA ALIMENTARE DECORTICATA

Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

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
	1613	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	11,4	g/100 g
Grassi	9,1	
Carboidrati	58,9	
Fibre alimentari	10,1	
Ceneri	1,69	
Contenuto in acqua	8,8	

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.

Shelf-life:

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.