

SCHEDA TECNICA

AVENA NUDA

ALIMENTARE



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEMA TECNICA: AVENA NUDA ALIMENTARE**Prodotto:** Avena nuda (*Avena sativa* L.)**Origine:** coltivato in Italia**Varietà:** varie**Caratteristiche:**

Avena nuda, idonea alle trasformazioni per uso alimentare umano.

- Colore: varie sfumature dal beige al marrone chiaro
- Odore: neutro
- Corpi estranei: assenti
- Semi di altre specie: <1%
- Semi vestiti: <1%
- Semi spezzati: <2%
- Umidità: < 14%

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di materiale vegetale e semi estranei, corpi estranei (sassi, terra,), semi danneggiati, semi più scuri e semi 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
Deossivalenolo				
Ocratossina A				
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	381	kCal/100 g
	1604	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	10,1	g/100 g
Grassi	9,6	
Carboidrati	59,7	
Fibre alimentari	7,8	
Contenuto in acqua	11,3	
Ceneri	1,49	

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.