



Istruzione operativa

SQ_I010

Scheda tecnica prodotti

Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000

Rev. 01 del 30/07/2007

Redazione (Marco Rosina)

Data 09/07/07

Approvazione (Sergio Rossetto)

Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVVISIO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

Elenco:

I. Farina di mais integrale.....	2
II. Soia Tostata.....	3
III. Frumento tenero.....	4
IV. Frumento duro.....	5
V. Fioccati di Orzo.....	6
VI. Fioccati di Mais.....	7



Istruzione operativa

SQ_I010

Scheda tecnica prodotti

Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000

Rev. 01 del 30/07/2007

Redazione (Marco Rosina)

Data 09/07/07

Approvazione (Sergio Rossetto)

Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVVISORIO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

I.Farina di mais integrale

A.Composizione

Mais - umidità max 14,00%

B.Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione e miscelatura.

C.Tabella Nutrizionale

(valori medi per 100 g di prodotto)

Parte edibile (%)	100
Acqua (g)	12,5
Proteine (g)	9,2
Lipidi (g)	3,8
Carboidrati disponibili (g)	75,1
di cui zuccheri solubili (g)	
Fibra totale (g)	2
Energia in Kal	353
Sodio	35
Potassio	287
Calcio	15
Fosforo	256

D.Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E.Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F.Imballaggio

Sfuso.

G.Bancalizzazione

Nessuno


H.Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I.Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%

	Istruzione operativa SQ_I010 Scheda tecnica prodotti	Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000 Rev. 01 del 30/07/2007
	Redazione (Marco Rosina) _____ Data 09/07/07	Approvazione (Sergio Rossetto) _____ Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVISTO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

II. Soia Tostata

A. Composizione

Soia convenzionale NON OGM

B. Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione e miscelatura.

C. Tabella Nutrizionale

sostanza secca	90,4 %
proteina grezza	45,7%
proteina digeribile	42,0%
estrattivi in azotati	31,4
fibra grezza	5,8 %
ceneri	6,1 %
grassi	1,3 %

D. Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E. Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F. Imballaggio

Sfuso.

G. Bancalizzazione

Nessuno

H. Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I. Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%



Istruzione operativa

SQ_I010

Scheda tecnica prodotti

Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000

Rev. 01 del 30/07/2007

Redazione (Marco Rosina)

Data 09/07/07

Approvazione (Sergio Rossetto)

Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVVISORIO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

III. Frumento tenero

A. Composizione

Frumento tenero

B. Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione umana e animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione, miscelatura e impaccettamento.

C. Tabella Nutrizionale

(valori medi per 100 g di prodotto)

parte edibile (%)	100
Acqua (g)	12
Proteine (g)	12,3
Lipidi (g)	2,6
Carboidrati disponibili (g)	65,2
di cui zuccheri solubili (g)	
Fibra totale (g)	9,7
Energia in Kal	317
Sodio	
Potassio	
Calcio	35
Fosforo	304

D. Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E. Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F. Imballaggio

Sacchi da 25 kg

G. Bancalizzazione

Bancali 80 x 120 – 3 sacchi per strato

Bancali 100 x 120 – 5 sacchi per strato

H. Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I. Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%



Istruzione operativa

SQ_I010

Scheda tecnica prodotti

Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000

Rev. 01 del 30/07/2007

Redazione (Marco Rosina)

Data 09/07/07

Approvazione (Sergio Rossetto)

Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVVISORIO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

IV. Frumento duro

A. Composizione

Frumento duro

B. Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione umana e animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione, miscelatura e impaccettamento.

C. Tabella Nutrizionale

(valori medi per 100 g di prodotto)

parte edibile (%)	100
Acqua (g)	11,5
Proteine (g)	13
Lipidi (g)	2,9
Carboidrati disponibili (g)	62,5
di cui zuccheri solubili (g)	
Fibra totale (g)	9,8
Energia in Kal	312
Sodio	
Potassio	494
Calcio	30
Fosforo	330

D. Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E. Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F. Imballaggio

Sacchi da 25 kg

G. Bancalizzazione

Bancali 80 x 120 – 3 sacchi per strato

Bancali 100 x 120 – 5 sacchi per strato


H. Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I. Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%

	Istruzione operativa SQ_I010 Scheda tecnica prodotti	Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000 Rev. 01 del 30/07/2007
	Redazione (Marco Rosina) _____ Data 09/07/07	Approvazione (Sergio Rossetto) _____ Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVISTO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

V.Fioccati di Orzo

A.Composizione

Orzo

B.Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione e miscelatura. Ha le seguenti caratteristiche:

- bassi livelli di fibra e di sostanze di difficile digeribilità.
- maggiore digeribilità rispetto ai cereali di origine
- valore nutritivo superiore di almeno 15%

C.Tabella Nutrizionale

Umidità	13,0 %
proteina grezzo	11,3 %
grasso grezzo	1,60 %
fibra grezzo	4,2 %
ceneri grezzo	2,0 %
amido	55,2 %

D.Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E.Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F.Imballaggio

Sacchi da 25 kg

G.Bancalizzazione

Bancali 80 x 120 – 3 sacchi per strato

Bancali 100 x 120 – 5 sacchi per strato


H.Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I.Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%

	Istruzione operativa SQ_I010 Scheda tecnica prodotti	Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000 Rev. 01 del 30/07/2007
	Redazione (Marco Rosina) _____ Data 09/07/07	Approvazione (Sergio Rossetto) _____ Data 30/07/07

"REDATTO" SE PROVVISORIO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

VI. Fioccati di Mais

A. Composizione

Mais

B. Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione e miscelatura. Ha le seguenti caratteristiche:

- bassi livelli di fibra e di sostanze di difficile digeribilità.
- maggiore digeribilità rispetto ai cereali di origine
- valore nutritivo superiore di almeno 15%

C. Tabella Nutrizionale

Umidità	13,0 %
proteina grezzo	8,5 %
grasso grezzo	2,8 %
fibra grezzo	1,0%
ceneri grezzo	0,6 %
amido	61,1 %

D. Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E. Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F. Imballaggio

Sacchi da 25 kg

G. Bancalizzazione

Bancali 80 x 120 – 3 sacchi per strato

Bancali 100 x 120 – 5 sacchi per strato

H. Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I. Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%