



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed. 2 Rev. 0

11/06/21

**Az. Agr. La Fenice  
di Lorini Andrea**

Piazza 6 marzo, 4  
50039 Vicchio (Fi)

Tel. 328 9293417

P.IVA 06186810484

C.F. LRNNDR82S03D612M

### FARINA DI MARRONI

Denominazione di vendita: FARINA DI MARRONI

Origine: Italia – Mugello

Ingredienti: Farina di marroni bio.  
Da agricoltura UE.

Prodotto senza glutine.

Distributore: Az. Agr. La Fenice di Lorini Andrea,  
Piazza 6 marzo n.4  
50039 Vicchio (Fi)

Stabilimento di produzione: Az. Agr. La Fenice di Lorini Andrea,  
V.le Mazzini n.16 e n.20  
50039 Vicchio (Fi)

Caratteristiche organolettiche: Farina dal color crema chiaro, con un accentuato odore di marroni secchi, sapore dolce e deciso, con retrogusto leggermente affumicato.

Allergeni: Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni indicati dall'allegato II del Reg. CE 1169/2011.

Stabilità: Dato il basso contenuto di acqua, il prodotto si conserva a temperatura ambiente a patto che sia mantenuto in ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, luce e di umidità.

Conformità materie prime: Materie prime impiegate conformi al Reg. 149/2008/CE e ss.mm., Reg 1881/2008/CE e ss.mm. .

Termine minimo di conservazione e modalità di conservazione: Conservabilità: 8 mesi se correttamente conservato e con confezione integra.  
Una volta aperto conservare in ambiente fresco e asciutto, al riparo da luce, umidità e possibili contaminazioni.



Piazza 6 marzo n.4  
50039 Vicchio



328 9293417



info@marronilafenice.com



www.marronilafenice.com



Processo di trasformazione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Raccolta</li><li>- Essiccazione</li><li>- Macinatura</li><li>- Confezionamento</li><li>- Etichettatura</li></ul>
Etichettatura	Se destinato alla vendita al dettaglio, conforme al Reg. (CE) 1169/2011e al Reg. CE 834/2007
Utilizzo	Per sfruttare in modo ottimale le qualità del prodotto si consiglia di utilizzarlo per la preparazione di dolci, biscotti, crepes, polenta e paste fresche. Essendo priva di glutine per usarla nella preparazione di pani e pasta occorre mischiarla con almeno 1/3 di farina di grano
Riferimenti Legislativi e Riconoscimenti	Lo stabilimento di produzione è regolarmente notificato ai sensi dell'art.6 del Reg. 852/2004. Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg CE 852/2004). Prodotto "BIOLOGICO" conforme al Reg. CE 834/2007 (Ente di certificazione: Bioagricert; Codice azienda: J43N).
Presentazione del prodotto	Confezionata in sacchetti in materiale plastico trasparente da 350 g -500 g- 1000 g.  Imballaggio secondario: scatole in cartone Formato da 350 g: 12 pz per scatola Formato da 500 g: 10 pz per scatola Formato da 1000 g: 6 pz per scatola
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente. Mantenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, luce e di umidità Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche per il periodo indicato in etichetta

