

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:	FARINA DI MAIS PER POLENTA ISTANTANEA GIALLA
Descrizione prodotto:	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità, previa cottura a vapore.
Prodotto in:	ITALIA
Codice EAN:	8 021274 049009
Formato:	1000 g
Codice tariffa doganale:	11022090

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di mais precotta gialla

Può contenere tracce di: **soia**

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:	La farina contenuta nella confezione è sufficiente per 20 porzioni. Per la preparazione della polenta istantanea, mettere a bollire 5 litri d'acqua aggiungere sale quanto basta. Al momento della ebollizione versare la farina lentamente a pioggia e cuocere per circa 3 minuti avendo cura di rimestare fino a cottura completa. Secondo le vostre abitudini potete cuocerla più a lungo aumentando leggermente la quantità.
----------------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Aromatico e tipico del mais
Colore	Giallo più o meno intenso, assenza colori anomali
Sapore	Caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali
Aspetto	sfarinato scorrevole

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	13.5	Max

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	0.720 mm	5	+/- 5
Residuo	%	0.600 mm	15	+/- 5
Residuo	%	0.425 mm	25	+/- 5
Residuo	%	0.250 mm	25	+/- 5
Residuo	%	0.150 mm	20	+/- 5
Fondo	%		5	max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1434	Chilojoule
Energia Kcalorie	338	Chilocalorie
Grassi	1	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	73	Grammi
di cui zuccheri	0	Grammi
Fibre	3.6	Grammi
Proteine	7.5	Grammi
Sale	0.06	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	10000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	Vedi Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	max	Limite di legge
Pb	ppb	Vedi Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Fumosinotossine	ppb	1400	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	200	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci		Vedi Reg. CE 396/2005 e s.m.i.		Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	20	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Cereali contenenti glutine	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

OGM: Il prodotto è esente in ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti

Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ