

	SCHEMA TECNICA	Mod. M16B
	POLENTA BRAMATA	Rev. 01 del 05/01/2018
		Rif. PRO 06

Descrizione prodotto

Farina di mais Bramata

Ingredienti

Farina di mais

Origine

Italia

Caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche

Parametro	Valore fissato
Colore	Giallo
Aspetto	Semolosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee
Odore	Tipico e gradevole
Parassiti vivi	Assenti
Filth test	Inferiore a 5 N/50g
Umidità	Inferiore al 14%
Ceneri	Inferiori al 0,6%
Grassi	Inferiori al 1.5%
Corpi estranei	Assenti
Punti neri	<20 N/100gr
Granulometria	
>1000 microns	2+/-1%
>800 microns	25+/-5%
>710 microns	22+/-5%
>500 microns	35+/-5%
>315 microns	12+/-3%
<315 microns	4+/-2%
Micotossine:	
Aflatossina B1	2ppb MAX
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	4ppb MAX
Fumonisine (B1+B2)	1400ppb MAX
Deossinivalenolo	750ppb MAX
Zearalenone	200ppb MAX
Ocratossina A	3ppb MAX
Metalli pesanti	
Piombo	0,2 ppm MAX
Cadmio	0,1 ppm MAX

Informazioni microbiologiche

Carica microbica aerobica totale	UFC/g	Max 100.000
Enterobatteri	UFC/g	Max 500
Stafilococco aureo	UFC/g	Assente
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	Assente
Lieviti	UFC/g	Max 5000
Muffe	UFC/g	Max 5000
Bacillus cereus	UFC/g	Assente
Escherichia coli	UFC/1g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente

Imballaggi

Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti

Informazioni OGM

Il prodotto non contiene OGM

Shelf Life

Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di confezionamento

Informazioni nutrizionali - Per 100 grammi di prodotto

Energia	1440 kJ 340 kcal
Grassi	1,0 g
Di cui: acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	74,0 g
Di cui: zuccheri	0,6 g
Fibre	4,1 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,0 g



Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Trattamenti radiologici

Assenti

Allergeni

DESCRIZIONE ALLERGENE	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza nel processo produttivo: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO:	Possibilità di contaminazione crociata: SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	SI	NO*
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

*1 : GLUTINE < 20 ppm

Il Molino di Borgo San Dalmazzo Srl declina ogni responsabilità inerente a informazioni e/o diciture inserite dal cliente sul packaging non presenti in scheda tecnica.