Linea Polente



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 21/11/2016

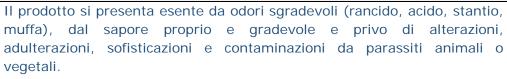


Farina di mais giallo Marano.

CEREALI IMPIEGATI

Granoturco nazionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Farina a grana fine, assenza di grumi e corpi estranei.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)	
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)	
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)	
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)	
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)	
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)	
Listeria monocitogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 – 04/05	

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	
Aflatossina B1	ppb	<2		
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS	
Fumonisine B1+B2	ppb	<1400		
DON	ppb	< 750		
Ocratossina A	ppb	<3		
Zearalenone	ppb	<75		

PROVE DI SETACCIATURA

> 500 mg. 95 %

OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

PACKAGING

Sacchetto di carta conforme ai regolamenti 1935/04/CE e 2023/06/CE e successivi aggiornamenti e modifiche, e idoneo al contatto con alimenti per i quali non sono previste prove di migrazione secondo D. M. del 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto)

ENERGIA	1475,5 KJ – 348,6 kcal
GRASSI	3,0 gr
DI CUI SATURI	0,6 gr
CARBOIDRATI	66,5 gr

DI CUI ZUCCHERI			0,4 gr			
FIBRE		4,6 gr				
PROTEINE		11,6 gr				
SALE		0,04 gr				
ALLERGENI						
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL	L ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE			
,				SI	NO	
Cereali contenenti glutine cioè						
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.			x	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			х		х	
Uova e prodotti a base di uova			х		х	
Pesce e prodotti a base di pesce			X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			x		x	
Soia e prodotti a base di soia			Х	х		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			x		x	
Frutta a guscio			Х		х	
Sedano e prodotti a base di sedano			х		х	
Senape e prodotti a base di senape			х		х	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			х		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2			х		x	
Lupini e prodotti a base di lupini			Х		х	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			x		x	

Molino Bertolo srl,

via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV), Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474