

# Linea Mais



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 01 del 04/11/2016



### NOME DEL PRODOTTO

Farina di mais fioretto giallo.

### CEREALI IMPIEGATI

Granoturco nazionale ed europeo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto è una farina extra fine, esente da grumi, di colore giallo, ha un aroma tipico e gradevole, è esente da odore di stantio, ammuffimenti, rancidità e di qualsiasi altro odore estraneo.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Microrganismi a 30 °C.	Ufc/g	<260000
Lieviti	Ufc/g	<2000
Muffe	Ufc/g	<5000
Coliformi	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Stafilococchi (coag +)	Ufc/g	<10
Salmonella	Ufc/g	Assente/25g

### PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Aflatossine totali	ppb	≤4
Deossinivalenolo	ppb	≤1250
Fumonisine totali	ppb	≤2000
Ocratossina A	ppb	≤3
Zearalenone	ppb	≤300

### PROVE DI SETACCIATURA

Granulometria	0-5 %	>300 Micron
	5-25 %	>250 Micron
	40-60 %	>150 Micron
	30-50 %	<150 Micron

### OGM

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

### DESTINAZIONE D'USO

Le caratteristiche specifiche di questa farina sono tali da renderla adatta alla preparazione di polenta.

### MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 25 kg, da 10 kg e 1 kg.

### CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed asciutto. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	VALORE	PARAMETRI	VALORE
Energia	<b>1478 KJ-348 Kcal</b>	di cui zuccheri	<b>0,8 g</b>
Grassi	<b>1,2 g</b>	Fibre	<b>1,5 g</b>
di cui saturi	<b>0,1 g</b>	Proteine	<b>6,5 g</b>
Carboidrati	<b>78 g</b>	Sale	<b>0,1 g</b>

### 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.

<b>ALLERGENI</b>				
<b>ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)</b>	PRESENZA NEL PRODOTTO	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.		<b>x</b>	<b>x</b>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
Frutta a guscio		<b>x</b>		<b>x</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>		<b>x</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>		<b>x</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		<b>x</b>		<b>x</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>x</b>		<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

**Molino Bertolo srl,**  
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),  
Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

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