

# Linea Retail

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	ST06 Rev. 00 del 12/05/2022
---	--------------------------------	--------------------------------

	<b>NOME DEL PRODOTTO</b>
	Farina macinata a pietra per polenta MAIS GIALLO DEL ZERGOGNELLO.
	<b>CEREALI IMPIEGATI</b>
	Granoturco nazionale.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	
La farina di mais giallo del Zergognello è coltivata e macinata a pietra in un antico mulino in Veneto. Questa tipologia di polenta, in base alla varietà utilizzata, è ricca di crusca che ne determina anche il caratteristico colore che comprende diversi toni di giallo e marrone, donandole intensi profumi rustici.	

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

## CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
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

<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossina B1	ppb	<2	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossine totali	ppb	<4	
Fumonisine B1+B2	ppb	<1400	
DON	ppb	<750	
Ocratossina A	ppb	<3	
Zearalenone	ppb	<200	

## OGM

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

## LAVORAZIONE

<b>Dosi consigliate per l'utilizzo dell'intera confezione:</b>	<b>Dosi per 8 persone:</b> 500g di farina di granoturco 2 litri di acqua, 1 cucchiaio di sale grosso.
	<b>Dosi per 4 persone:</b> 250g di farina di granoturco 1 litro di acqua, 1/2 cucchiaio di sale grosso
	<b>Dosi per 2 persone:</b> 3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di farina di granoturco, 1 cucchiaino di sale.

## Istruzioni per la cottura:

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco. Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi

dalle pareti della pentola) e servire subito.				
<b>MODALITA' DI CONSEGNA</b>				
Confezioni da 500g.				
<b>CONSERVAZIONE</b>				
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.				
<b>PACKAGING</b>				
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).				
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</b>				
PARAMETRI	VALORE	PARAMETRI	VALORE	
Energia	<b>1547 KJ-365 Kcal</b>	di cui zuccheri	<b>0,5 g</b>	
Grassi	<b>2,0 g</b>	Fibre	<b>2,8 g</b>	
di cui saturi	<b>0,6 g</b>	Proteine	<b>9,1 g</b>	
Carboidrati	<b>76,2 g</b>	Sale	<b>0,00 g</b>	
<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**