

## Linea Retail

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 19/12/2016	
	<b>NOME DEL PRODOTTO</b> Farina di granoturco per polenta bianca.		
	<b>CEREALI IMPIEGATI</b> Granoturco <b>nazionale</b> ed <b>europeo</b> .		
	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> 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.		
	<b>CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE</b>		
<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	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
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
<b>PARAMETRI CHIMICI</b>			
<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	<75	
<b>PROVE DI SETACCIATURA</b>			
Rifiuto velo 500 micron	25%	Rifiuto velo 250 micron	4%
Rifiuto velo 300 micron	70%	Rifiuto velo 150 micron	1%
<b>OGM</b> Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.			
<b>LAVORAZIONE</b>			

<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.		
1000g di farina di granoturco 4 litri di acqua 2 cucchiaini di sale grosso		<b>Dosi per 4 persone:</b> 250g di farina di granoturco 1 litro di acqua, ½ cucchiaio di sale grosso		
		<b>Dosi per 2 persone:</b> 3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di farina di granoturco, 1 cucchiaino di sale.		
<b>Istruzioni per la</b>				
<b>cottura:</b> 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 1kg.				
<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>				
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.		x	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
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		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
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](mailto:qualita@molinobertolo.it)

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