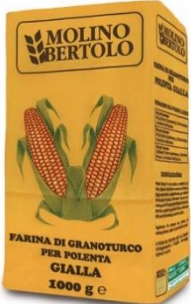


## Linea Retail

	<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 gialla.
	<b>CEREALI IMPIEGATI</b> Granoturco nazionale e/o europeo.
	<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.

### 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	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

### PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
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	

### PROVE DI SETACCIATURA

Rifiuto	velo	500	25%	Rifiuto velo 250 micron	4%
Rifiuto	velo	300	70%	Rifiuto velo 150 micron	1%

### OGM

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

### LAVORAZIONE

<b>Dosi consigliate per l'utilizzo dell'intera confezione:</b>  1000g di farina di granoturco 4 litri di acqua 2 cucchiaini di sale grosso	<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 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>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</b>				
PARAMETRI	VALORE	PARAMETRI	VALORE	
Energia	<b>1503 KJ-354 Kcal</b>	di cui zuccheri	<b>0,6 g</b>	
Grassi	<b>1,3 g</b>	Fibre	<b>2,3 g</b>	
di cui saturi	<b>0,2 g</b>	Proteine	<b>8,3 g</b>	
Carboidrati	<b>76,2 g</b>	Sale	<b>0,15 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>

