



SCHEDA TECNICA

FARINA DI MAIS BRAMATA BIOLOGICA

Data di emissione
05/01/2018

Rev. nr. 03

Data di revisione
04/01/2021

Descrizione prodotto

Farina di mais bramata biologica

Ingredienti

Farina di mais biologica

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Parametro	Valore fissato
Aspetto	Semolosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee
Colore	Giallo
Odore	Tipico e gradevole

Caratteristiche chimico - fisiche

Parametro	Valore fissato
Parassiti vivi	Assenti
Filth test	Inferiore a 5 N/50 g
Umidità	Inferiore al 14%
Ceneri	Inferiori al 0,6%
Grassi	Inferiori al 1.5%
Corpi estranei	Assenti
Punti neri	< 20 N/100 gr

Granulometria

- > 1000 microns 2+/-1%
- > 800 microns 25+/-5%
- > 710 microns 22+/-5%
- > 500 microns 38+/-5%
- > 315 microns 12+/-3%
- < 315 microns 1% MAX

Micotossine

	Valore fissato
Aflatossina B1	2 ppb MAX
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	4 ppb MAX
Fumonisine (B1+B2)	1400 ppb MAX
Deossinivalenolo	750 ppb MAX
Zearalenone	200 ppb MAX
Ocratossina A	3 ppb MAX

Pesticidi

Entro i limiti di legge

Metalli pesanti

	Valore fissato
Piombo	0,2 ppm MAX
Cadmio	0,1 ppm MAX
Arsenico	0,2 ppm
Mercurio	0,003 ppm

Requisiti microbiologici

Caratteristica	Unità di misura	Valore fissato
Carica microbica aerobica totale	UFC/1g	Max 100.000
Enterobatteri	UFC/1g	Max 500
Strafilococco aureo	UFC/1g	Assente
Clostridi solfito-riduttori	UFC/1g	Assente
Lieviti	UFC/1g	Max 5000
Muffe	UFC/1g	Max 5000
Bacillus cereus	UFC/1g	Assente
Escherichia coli	UFC/1g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente
Listeria	UFC/1g	Assente

Radiazioni ionizzanti

Assente

Informazioni Ogm

Assente

Imballaggi

Imballaggi idonei al contatto alimentare

Shelf Life

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di confezionamento (sottovuoto).

Da consumarsi preferibilmente entro 1 anno dalla data di confezionamento (non sottovuoto).

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	kJ 1440 Kcal 340
Grassi	1,0 g
Di cui:	
acidi grassi saturi	0,24 g
Carboidrati	74 g
Di cui:	
zuccheri	0,64 g
Fibre	4,1 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,0003 g

Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

DESCRIZIONE ALLERGENE	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza nel processo produttivo: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO:	Possibilità di contaminazione crociata: SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	SI	NO*
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

*GLUTINE <20 ppm

Il Molino di Borgo San Dalmazzo Srl declina ogni responsabilità inerente a informazioni e/o diciture inserite dal cliente sul packaging non presenti in scheda tecnica.



La sottoscritta ditta MOLINO DI BORGO SAN DALMAZZO SRL, P.IVA 02684490044, Sede legale
sita in Via Don Minzoni 21, 12011 Borgo San Dalmazzo (CN)

dichiara che

la referenza FARINA DI MAIS BIOLOGICA SOTTOVUOTO KG. 1 codice interno articolo U901 è
confezionato nello stabilimento di Via Don Minzoni 31, 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) –
Italia.

Cordiali saluti

Molino di Borgo San Dalmazzo S.r.l.
Via Don Minzoni, 21
12011 Borgo San Dalmazzo (CN)
P.IVA e Cod. Fisc.: 02684490044
Tel. 0171 266277 - Fax 0171 266021