

	<b>MOLINO DI BORGO SAN DALMAZZO S.R.L.</b> Via Don Minzoni, 21 – 12011 Borgo San Dalmazzo (CN)	Data di emissione 05/01/2018
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>FARINA DI MAIS Istantanea BIOLOGICA</b>	
		Rev nr. 05
		Data di revisione 18/01/2024

### Descrizione prodotto

Farina di mais istantanea biologica

### Ingredienti

Farina di mais biologica

### Origine

Italia

### Caratteristiche organolettiche

Colore	Giallo
Aspetto	semolosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee
Odore	tipico e gradevole

### Caratteristiche chimiche – fisiche

Parametro	Valore fissato
Parassiti vivi	assenti
Filth test	Inferiore a 20 N/50g
Umidità	Inferiore al 12.5%
Ceneri	Inferiori al 0,45%
Grassi	Inferiori al 1.2%
Corpi estranei	assenti
Punti neri	< 20N/100 g

### Granulometria

>800 microns 10 +/-5%  
 >710 microns 10 +/-5%  
 >500 microns 30 +/-5%  
 >315 microns 45 +/-5%  
 < 315 microns 5+/-2%

### Micotossine

Micotossina	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	Assenti (come previsto dal REG. UE 848/2018 e successive modifiche o integrazioni)

### Metalli pesanti

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

### Requisiti microbiologici

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

**Radiazioni ionizzanti**

Prodotto non irradiato

**Informazioni Ogm**

Non OGM

**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	1487 kJ 351 kcal
Grassi	1,4 g
Di cui: acidi grassi saturi	0,26 g
Carboidrati	75,4 g
Di cui: zuccheri	0,59 g
Fibre	3,7 g
Proteine	7,3 g
Sale	< 0,005 g

**Conservazione**

Conservare in luogo fresco ed asciutto

**Allergeni**

<b>DESCRIZIONE ALLERGENE</b>	<b>Presenza nel prodotto: SI/NO</b>	<b>Presenza nel processo produttivo: SI/NO</b>	<b>Presenza nello stabilimento: SI/NO:</b>	<b>Possibilità di contaminazione crociata: SI/NO</b>
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	Possibili tracce
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 <sub>2</sub> 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.***