



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA BIOLOGICA

SPE 2405
REV. 0 DEL 03/2013

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA BIOLOGICA

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA:

da ibridi commerciali di cariossidi di mais

ORIGINE BOTANICA:

Zea Mays L.

PROCESSO PRODUTTIVO:

prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità.

DESTINAZIONE D'USO: per uso industriale o come ingrediente per la preparazione della polenta.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo più o meno intenso, assenza colori anomali

Consistenza: sciolta

Odore: aromatico e tipico del cereale

Aspetto: sfarinato scorrevole

Sapore: caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali

I valori dei seguenti parametri sono da considerarsi indicativi, in deroga ai valori eventualmente riportati nelle singole specifiche del cliente e dovuti alla variabilità stagionale della materia prima.

Caratteristiche chimiche e nutrizionali

Parametri	Unità di misura		Valori medio		
Valore energetico	Kcal/kJ		345/1465		
Proteine (Nx6,25)	g/100g		7.5		
Carboidrati	g/100g		76.5		
Di cui zuccheri	g/100g		0.3		
Grassi	g/100g		1		
Di cui saturi	g/100g		0.25		
Fibra alimentare	g/100g		3.6		
Sodio	g/100g		0.04		
Umidità	%		15.5 max		

Granulometria

Luce setacci	% / 100gr.		Luce setacci	% / 100gr.
> 0,800 mm	2 MAX		> 0,250 mm	15 MAX
> 0,600 mm	35(+/-5)		> 0,150 mm	3 max
> 0,425 mm	40(+/-5)		Fondo	

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Unità di misura		Valori Guida		Riferimento Normativo
Carica microbica mesofila	UFC/g		<100000		
Coliformi totali	UFC/g		<100		
Escherichia coli	UFC/g		Assenti in 1g.		
Stafilococchi aurei	UFC/g		<10		
Salmonella	UFC/25g		Assente		
Miceti: Lieviti	UFC/g		<1000		
Muffe	UFC/g		<10.000		

1

APPROVAZIONE CQ



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA BIOLOGICA**

SPE 2405
REV. 0 DEL 03/2013

Caratteristiche contaminanti					
Parametri	Unità di misura		Valori Guida	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Filth Test:	N°/50g		< 20/50g		FDA U.S.A.
Residui vegetali	N°/50g				
Residui plastici	N°/50g				
Residui d'insetti	N°/50g				
Altro	N°/50g				
	N°/50g				
Peli di topo	N°/50g		Assenti		
Escrementi di topo	N°/50g		Assenti		
Caratteristiche tossicologiche					
Parametri	Unità di misura		Limiti	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Aflatossine: B1	µg/kg		<2	2	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
B1+B2+G1+G2	µg/kg		<4	4	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
Ocratossina A	µg/kg		<3	3	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
Zearalenone	µg/kg		<200	200	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.
DON	µg/kg		<750	750	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.
Fumonisine	µg/kg		<1400	1400	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.

Caratteristiche residuali chimiche					
Parametri	Unità di misura		Valori Guida	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Residui fitofarmaci/fumiganti	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Regulation (EC) No 396/2005
Cadmio	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Reg. CE n. 1881/2006 e succ. mod ed int.
Piombo	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Reg. CE n. 1881/2006 e succ. mod ed int.

TERMINE MINIMO DI CONSERVABILITA' DALLA DATA DI PRODUZIONE:

12 MESI se in confezioni da 1000 g; 6 mesi per altre tipologie

ETICHETTATURA: farina di mais bramata gialla BIOLOGICA per polenta

ALLERGENI: può contenere glutine entro le 20 ppm e tracce di soia

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: il prodotto è esente secondo quanto previsto dal reg.1829/03/CE e 1830/03/CE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.

Tenere al riparo da fonti dirette di calore o luce solare; preferibilmente ad una temperatura: +15°C-25°C/+59-75°F

CONFEZIONAMENTO :

film PPL da 1 kg; sacco carta da 25 kg; big bag in PPL, sfusa.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia.

Inoltre, il prodotto è controllato da IMC Organismo di Controllo Autorizzato dal MiPAAF ;

IT BIO 003 –Operatore Controllato D018 e nel rispetto di quanto definito nel piano della qualità PDQ01 "Prodotti biologici".

