



La Grande Ruota
Produttori di Polenta

Scheda tecnica di prodotto

**FARINA DI MAIS BRAMATA
BIOLOGICA**

Pagina 1 di 2

Nome commerciale:

Farina di mais bramata da agricoltura biologica 1000g

Modalità d'impiego:

preparazione di polenta. La farina va aggiunta ad acqua precedentemente salata, portata ad ebollizione e cotta per almeno 45 minuti.

Descrizione del prodotto:

il prodotto è ottenuto dalla macinazione e dall'abbruttamento di cariossidi sane e mature di mais semivitreo nazionale da agricoltura biologica, razionalmente conservate, degerminate e liberate dalle sostanze estranee ed impurità.

Modalità di conservazione e durata:

in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sulla confezione. Durata del prodotto 12 mesi.

Caratteristiche di imballo e consegna:

il prodotto è confezionato in sacchetti di polipropilene conformi alla normativa vigente successivamente messi in fardelli di film termoretraibile, contenenti 10 confezioni .

Il prodotto viene consegnato su pallet di tipo EPAL tramite camion a temperatura ambiente.

Caratteristiche sensoriali

Odore	leggero profumo tipico della farina di mais, assente qualunque odore estraneo	
Colore	giallo oro caratteristico	
Sapore	tipico della farina di mais, privo di sapori estranei ed anomali.	
Aspetto	tipico della farina di mais, omogeneo, senza grumi e frammenti grossolani.	

Valori nutrizionali

Energia	Kcal/100g	350
Proteine	g/100g	7.5
Grassi	g/100g	1.3
Carboidrati	g/100g	77

Caratteristiche chimiche-fisiche

Umidità	%	15 max
Fibra	g/100g	1
Ceneri	g/100g	0.5
Glutine	mg/kg	<10
Granulometria	micron	200-800



La Grande Ruota
Produttori di Bolzano

Scheda tecnica di prodotto

Pagina 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Carica mesofila totale	ufc/g	<1000000
Coliformi fecali	ufc/g	<550
Muffe	ufc/g	<10000
Lieviti	ufc/g	<1000
Escherichia coli	ufc/g	<10
Salmonella		Assente in 25g

Metalli pesanti

Piombo come Pb	mg/kg	<0.5
Cadmio come Cd	mg/kg	<0.1
Mercurio come Hg	mg/kg	<0.005
Arsenico come As	mg/kg	<0.2

Filth test


Frammenti insetti	10/50g
Peli di roditore	Assenti/50g
Corpi estranei	Assenti/50g
Infestazioni	Assenti/50g

Organismi geneticamente modificati

Le varietà utilizzate per la preparazione della referenza non derivano da organismi geneticamente modificati

Contaminanti

Tutti i lotti soddisfano i requisiti di legge per i contaminanti come residui di fitofarmaci e di tossine fungine

 <p>La Grande Ruota Produttori di Polenta</p>	<p>Scheda tecnica di prodotto</p> <p>ISTANTANEA da 500g</p>	<p>Pagina 1 di 2</p>
---	--	----------------------

Nome commerciale:

Polenta Istantanea da 500g

Modalità d'impiego:

preparazione di polenta. La farina va aggiunta ad acqua precedentemente salata, portata ad ebollizione e cotta peralmeno 3 minuti.

Descrizione del prodotto:

il prodotto è ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di cariossidi sane e mature di mais semivitreo nazionale, razionalmente conservate, degerminate e liberate dalle sostanze estranee ed impurità. Successivamente viene precotto fino a condizioni ideali affinché la preparazione della polenta sia fatta in due/tre minuti.

Modalità di conservazione e durata:

in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sulla confezione. Durata del prodotto 12 mesi.

Caratteristiche di imballo e consegna:

il prodotto è confezionato in fardelli di film termoretraibile o cartone, contenenti 20 sacchetti di polipropilene conformi alla normativa vigente. Il prodotto viene consegnato su pallet di tipo EPAL tramite camion a temperatura ambiente.

Caratteristiche sensoriali

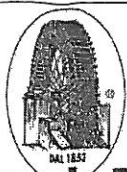
Odore	leggero profumo tipico della farina di mais, assente qualunque odore estraneo
Colore	giallo oro caratteristico
Sapore	tipico della farina di mais, privo di sapori estranei ed anomali.
Aspetto	tipico della farina di mais, omogeneo, senza grumi e frammenti grossolani.

Valori nutrizionali

Energia	Kcal/100g	350
Proteine	g/100g	7.5
Grassi	g/100g	1.3
Carboidrati	g/100g	77

Caratteristiche chimiche-fisiche

Umidità	%	15 max
Fibra	g/100g	1
Ceneri	g/100g	0.5
Glutine	mg/kg	<10
Granulometria	micron	200-800



La Grande Ruota

Produttori di Polenta

Scheda tecnica di prodotto

Pagina 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Carica mesofila totale	ufc/g	<1000000
Coliformi fecali	ufc/g	<550
Muffe	ufc/g	<10000
Lieviti	ufc/g	<1000
Escherichia coli	ufc/g	<10
Salmonella		Assente in 25g

Metalli pesanti

Piombo come Pb	mg/kg	<0.5
Cadmio come Cd	mg/kg	<0.1
Mercurio come Hg	mg/kg	<0.005
Arsenico come As	mg/kg	<0.2

Filth test

Frammenti insetti	10/50g
Peli di roditore	Assenti/50g
Corpi estranei	Assenti/50g
Infestazioni	Assenti/50g

Organismi geneticamente modificati

Le varietà utilizzate per la preparazione della referenza non derivano da organismi vegetali modificati geneticamente

Contaminanti

Tutti i lotti soddisfano i requisiti di legge per i contaminanti come residui di fitofarmaci e di tossine fungine