



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