



Scheda Tecnica

Revisione 1

Data 17/02/2010

Pagina 1 di 1

Denominazione di vendita: farina di mais - polenta

Il prodotto è ottenuto dalla macinazione a pietra del mais e successiva setacciatura in buratto di sicurezza per togliere eventuali pezzi grossolani e separare la farina dallo scarto. Il prodotto non deriva da piante geneticamente modificate ed è di origine italiana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Carica microbica totale	< 100000	UFC/g
E. Coli	< 10	UFC/g
Muffe	< 10000	UFC/g
Enterobatteri	< 1000	UFC/g
Salmonella Spp	Assente	UFC/25g

CARATTERISTICHE TOSSICOLOGICHE

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	≤ 4	ppb
Aflatossina B1	≤ 2	ppb

CONTAMINANTI CHIMICI

GRUPPO	VALORE	UNITA'
Cadmio	< 0,010	mg/Kg
Piombo	< 0,050	mg/Kg
Mercurio	< 0,025	mg/Kg
Pesticidi (insetticidi, acaricidi, fungicidi e diserbanti)	Entro i limiti di legge	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione è di mesi 6

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di glutine e soia derivante da altre lavorazioni