

# FARINA DI MAIS FUMETTO Biologica

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| <b>ORIGINE</b> | <b>AGRICOLTURA ITALIA</b> |
|----------------|---------------------------|

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| Aspetto | Tipico, omogeneo, senza grumi     |
| Odore   | Tipico, esente da odori estranei  |
| Sapore  | Tipico, esente da sapori estranei |

### GRANULOMETRIA

|            |
|------------|
| 150-400 µm |
|------------|

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                |            |         |     |
|----------------|------------|---------|-----|
| Umidità        | <b>14</b>  | %       | max |
| Ceneri         | <b>0,5</b> | %       | max |
| Proteine       | <b>/</b>   | %       | min |
| Glutine        | <b>/</b>   | %       | min |
| Falling number | <b>/</b>   | secondi | min |

*I valori analitici indicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione. Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono tentative e soggette a modifica senza preavviso.*

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                            |         |             |
|----------------------------|---------|-------------|
| Conta delle colonie a 30°C | 100000  | ufc/g – max |
| Miceti totali              | 5000    | ufc/g – max |
| Salmonella                 | assente | in 25 g     |

### FILTH TEST

|                     |         |                  |
|---------------------|---------|------------------|
| Frammenti d'insetto | 25      | N. in 50 g – max |
| Peli di ratto       | assenti | N. in 50 g       |

### MICOTOSSINE

|                              |   |           |
|------------------------------|---|-----------|
| Aflatossine (B1, B2, G1, G2) | 4 | Ppb – max |
|------------------------------|---|-----------|

### METALLI PESANTI

|        |     |           |
|--------|-----|-----------|
| Piombo | 0,2 | ppm – max |
| Cadmio | 0,1 | ppm – max |

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)\*

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Energia                    | 1469 kJ – 346 kcal |
| Grassi                     | 1,4 g              |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g              |
| Carboidrati                | 76 g               |
| di cui zuccheri            | 0,4 g              |
| Fibre                      | 2,9 g              |
| Proteine                   | 5,7 g              |
| Sale                       | 0 g                |

\* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

|                    |           |         |                                                                                                        |
|--------------------|-----------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SHELF LIFE:</b> | ATM 1 kg: | 18 mesi | Conservato in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole |
|--------------------|-----------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati,  
nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile**

.....CONTINUA, SCHEDA ALLERGENI

**ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011  
E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

|                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o ceppi ibridati) e prodotti derivati | ~ |
| 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                    | - |
| 3.Uova e prodotti a base di uova                                                                              | - |
| 4.Pesce e prodotti a base di pesce                                                                            | - |
| 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                      | - |
| 6.Soia e prodotti a base di soia                                                                              | ~ |
| 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)                                                         | - |
| 8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi, noci e prodotti derivati                                    | - |
| 9.Sedano e prodotti a base di sedano                                                                          | - |
| 10.Senape e prodotti a base di senape                                                                         | - |
| 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesame                                                         | ~ |
| 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2             | - |
| 13.Lupino e prodotti a base di lupino                                                                         | ~ |
| 14.Molluschi e prodotti a base molluschi                                                                      | - |

LEGENDA: + *presente*

- *assente*

~ *possibile Cross Contamination*