



SPECIFICA TECNICA POLENTA VERA ISTANTANEA BIANCA

STP 101

Rev. 3.0
Data 16/06/2021
Pagina 1 di 3

Denominazione commerciale: POLENTA BIANCA
Denominazione di vendita legale: Farina di mais bianco precotta

Ingredienti: Farina di mais bianco.

Istruzioni al consumo:

1. Salare e portare ad ebollizione l'acqua, dopo di che toglierla dal fuoco.
 2. Versare lentamente la farina e mescolare evitando la formazione di grumi.
 3. Riportare ad ebollizione per qualche istante continuando a mescolare.
 4. La Polenta è ora pronta per essere servita e gustata.
- Per ottenere una consistenza più o meno morbida variare la quantità di farina o di acqua.

Dosi:

- x6 1 litro e 1/2 di acqua, 3 cucchiaini di sale, 360g di polenta (confezione intera)
x4 1 litro di acqua, 2 cucchiaini di sale, 240g di polenta (2/3 della confezione)
x2 1/2 litro di acqua, 1 cucchiaino di sale, 120g di polenta (1/3 della confezione)

Termine minimo di conservazione (TMC): 24 mesi dal confezionamento

Condizioni di stoccaggio e/o conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Tipico della farina di mais
Colore: Bianco
Sapore: Neutro caratteristico
Odore: Neutro – Assenza di odori sgradevoli

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Valore energetico	Kcal	355
Valore energetico	KJ	1506
Grassi	g	0,5
di cui acidi grassi saturi	g	0,1
Carboidrati	g	80
di cui zuccheri	g	0,8
Fibra	g	1,5
Proteine	g	6,8
Sale	g	< 0,01

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Pesticidi	ppb	Entro limiti di legge
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossivalenolo (DON)	ppb	< 750
Ocratossina A	ppb	< 3
Zearalenone	ppb	< 100
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1400
Glutine	ppm	< 20
Metalli pesanti:		
Pb	ppm	< 0,2
Cd	ppm	< 0,1
Umidità	% p/p	10 – 11,5
Granulometria	µm	250 < 800 (almeno 95%)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Carica microbica mesofita a 30 °C	u.f.c./g	5*10 ³
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	<10
Escherichia coli	u.f.c./g	<10
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<50
Bacillus cereus	u.f.c./g	<50
Listeria monocytogenes	/25g	assente
Muffe	u.f.c./g	<100
Lieviti	u.f.c./g	<100



SPECIFICA TECNICA POLENTA VERA ISTANTANEA BIANCA

STP 101

Rev. 3.0
Data 16/06/2021
Pagina 2 di 3

ALLERGENI		
Descrizione	Presenza	Cross contamination
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole <i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù <i>Anacardum occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bentholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vetta</i>), noce del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

- LPDE + PP: RACCOLTA PLASTICA
- Sacco in carta politenata: confezioni da 30 Kg
- Big Bags in nylon: formato da 1000 Kg

Codifiche imballi (come prescritto dalla piattaforma INDICOD-ECR):

- CONFEZIONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, TMC, Lotto; **Dati in forma barrettizzata:** Codice EAN 13 identificativo;
- CARTONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, n° confezione e peso netto, TMC e Lotto; **Dati in forma barrettizzata:** Codice EAN 128 comprensivo di: GTIN confezione, n° pezzi per cartone, TMC e lotto.
- PALLET: Etichetta Logistica (Come prescritto da INDICOD-ECR).

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice Prodotto	112221
EAN Prodotto	8009915000480
EAN Cartone	8009915060484
Grammi per confezione	360g
Pezzi per cartone	21
Dimensioni confezione (lung x largh x h)	150x40x210
Dimensioni cartone (lung x largh x h)	360x210x220
Cartoni per strato	11
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	66
Dimensioni pallet (lung x largh x h)	1200x800x1540
Peso Lordo Ct (Kg)	8
T.M.C (mesi)	24
IVA	4

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. e i. in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Dichiarazione di tracciabilità e rintracciabilità

Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m. e i. in materia di tracciabilità e rintracciabilità alimentare. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutte le fasi del processo produttivo sono opportunamente documentate in modo da ricostruire il percorso dell'alimento.

Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i.

 <p>MolinodiFerro</p>	<p>SPECIFICA TECNICA POLENTA VERA Istantanea BIANCA</p>	<p>STP 101</p> <p>Rev. 3.0 Data 16/06/2021 Pagina 3 di 3</p>
---	--	---

Certificazioni/Autorizzazioni: Concessione dell'uso del marchio "**Spiga Barrata**" rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC).