



MOLINO
Cereser
Cav. Gino

- FARINE
- POLENTA
- GNOCCHI
- PASTA

Scheda tecnica di prodotto : **Farina Gialla Bramata**

Prodotto (denominazione) :	FARINA GIALLA BRAMATA
Definizione :	semola di mais
Processo produttivo :	prodotto ottenuto dalla molitura di mais giallo degerminato e classificato
Destinazione d'uso :	consumo finale
Codice EAN :	8009309001024
Peso :	1.000 grammi
Shelf-life :	8 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore	giallo
Odore	caratteristico, assenza di odori di muffa
Sapore	proprio e gradevole
Aspetto	semola priva di grumi e corpi estranei

Caratteristiche chimiche

Umidità	13,0 – 15,0 %
Lipidi s.s.	0,7 – 1,0 %
Proteine (N x 6,25) s.s.	6,5 – 8,5 %
Amido s.s.	84,0 – 88,0 %
Fibra s.s.	0,3 – 0,6 %
Ceneri s.s.	0,2 – 0,4 %
Estrattivi inazotati s.s.	88,0 – 92,0 %

Caratteristiche microbiologiche

Carica Batterica Mesofila	<	100.000 ufc/g
Muffe, lieviti	<<	5.000 ufc/g
Coliformi totali	<<<	500 ufc/g
Aflatossine totali	<	4 ppb
Zearalenone	<<	100 ppb
Ocratossina A	<<	3 ppb
Metalli pesanti :		
piombo (Pb)	<	0,20 ppm
cadmio (Cd)	<	0,10 ppm

Residui pesticidi entro D.M. 22 gennaio 1998 e succ. modifiche