



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FARINA DI MAIS PRECOTTA BIANCA NO OGM**

SPE 5203  
REV. 3 DEL 04/2021

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FARINA DI MAIS BIANCO PRECOTTA PRECOTTA NO OGM

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA:

da ibridi commerciali di cariossidi di mais bianco

ORIGINE BOTANICA:

*Zea Mays L.*

PROCESSO PRODUTTIVO:

prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà bianca, preventivamente pulite e liberate dalle impurità, previa cottura a vapore.

DESTINAZIONE D'USO: per uso industriale o come ingrediente per la preparazione della polenta a cottura rapida

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

**Caratteristiche organolettiche**

<u>Colore:</u> bianco più o meno intenso, assenza colori anomali	<u>Consistenza:</u> sciolta
<u>Odore:</u> aromatico e tipico del cereale	<u>Aspetto:</u> sfarinato scorrevole
<u>Sapore:</u> caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali	

I valori dei seguenti parametri sono da considerarsi indicativi, in deroga ai valori eventualmente riportati nelle singole specifiche del cliente e dovuti alla variabilità stagionale della materia prima.

**Caratteristiche chimiche e nutrizionali**

Parametri	Valori medio	Unità di misura			
Energia	1459/344	kJ /Kcal			
Proteine (Nx6,25)	7	g			
Carboidrati	75	g			
Di cui zuccheri	<0.5	g			
Grassi	1.0	g			
Di cui saturi	<0.5	g			
Fibra alimentare	3.5	g			
Sale	0.025	g			
Umidità	13.5 max	%			

**Granulometria**

Luca setacci	% / 100gr.		Luca setacci	% / 100gr.
> 0,720 mm	5(+/-5)		> 0,250 mm	25(+/-5)
> 0,600 mm	15(+/-5)		> 0,150 mm	20(+/-5)
> 0,425 mm	25(+/-5)		Fondo	5 max

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametri	Unità di misura		Valori Guida		Riferimento Normativo
Carica microbica mesofila	UFC/g		<100000		
Coliformi totali	UFC/g		<100		
Escherichia coli	UFC/g		Assenti in 1g.		
Stafilococchi aurei	UFC/g		<10		
Salmonella	UFC/25g		Assente		
Miceti: Lieviti	UFC/g		<1000		
Muffe	UFC/g		<10.000		

1

APPROVAZIONE CQ



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO  
FARINA DI MAIS PRECOTTA BIANCA NO OGM**

SPE 5203  
REV. 3 DEL 04/2021

<b>Caratteristiche contaminanti</b>					
Parametri	Unità di misura		Valori Guida	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Filth Test:	N°/50g		< 20/50g		FDA U.S.A.
Residui vegetali	N°/50g				
Residui plastici	N°/50g				
Residui d'insetti	N°/50g				
Altro	N°/50g				
	N°/50g				
Peli di topo	N°/50g		Assenti		
Escrementi di topo	N°/50g		Assenti		
<b>Caratteristiche tossicologiche</b>					
Parametri	Unità di misura		Limiti	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Aflatossine: B1	µg/kg		<2	2	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
B1+B2+G1+G2	µg/kg		<4	4	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
Ocratossina A	µg/kg		<3	3	Reg. 1881/2006/CE e succ. mod ed int.
Zearalenone	µg/kg		<200	200	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.
DON	µg/kg		<750	750	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.
Fumonisine	µg/kg		<1400	1400	Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int.

<b>Caratteristiche residuali chimiche</b>					
Parametri	Unità di misura		Valori Guida	Limiti di legge	Riferimento Normativo
Residui fitofarmaci/fumiganti	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Regulation (EC) No 396/2005
Cadmio	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Reg. CE n. 1881/2006 e succ. mod ed int.
Piombo	ppm		Entro i limiti	Vedi lex	Reg. CE n. 1881/2006 e succ. mod ed int.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVABILITA' DALLA DATA DI PRODUZIONE:**

12 MESI se in confezioni da 500/1000 g; 6 mesi per altre tipologie

**ETICHETTATURA:** farina di mais precotta per polenta istantanea

**ALLERGENI:** può contenere glutine entro le 20 ppm e tracce di soia

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.

Tenere al riparo da fonti dirette di calore o luce solare; preferibilmente ad una temperatura: +18°C e max 65% R.U.

**CONFEZIONAMENTO :**

ASTUCCIO 375 g; film PPL da 500 g; sacco carta da 25 kg; big bag in PPL.

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI:** Il prodotto e' ottenuto esclusivamente da lavorazione di mais non contenente organismi modificati geneticamente nel rispetto di quanto definito nel piano della qualità PDQ02 "Prodotti derivati da mais non contenente OGM". In accordo al Reg EU 1829/03

**RIFERIMENTI NORMATIVI:**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia.

2	APPROVAZIONE CQ
---	-----------------