



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FARINA DI MAIS PRECOTTA GIALLA NO OGM

SPE 4204
REV. 2 DEL 01/2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FARINA DI MAIS PRECOTTA PRECOTTA NO OGM

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA:

da ibridi commerciali di cariossidi di mais

ORIGINE BOTANICA:

Zea Mays L.

PROCESSO PRODUTTIVO:

prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, 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

Colore: giallo più o meno intenso, assenza colori anomali

Consistenza: sciolta

Odore: aromatico e tipico del cereale

Aspetto: sfarinato scorrevole

Sapore: 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			
Valore energetico	1451/342	kJ /Kcal			
Proteine (Nx6,25)	7.5	g			
Carboidrati	74	g			
Di cui zuccheri	<0.5	g			
Grassi	1.0	g			
Di cui acidi grassi saturi	<0.5	g			
Fibra alimentare	3.6	g			
Sodio	0.01	g			
Umidità	13.5	%			

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 GIALLA NO OGM**

SPE 4204
REV. 2 DEL 01/2020

Caratteristiche contaminanti					
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				
Peli di topo	N°/50g		Assenti		
Escrementi di topo	N°/50g		Assenti		
Caratteristiche tossicologiche					
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.

Caratteristiche residuali chimiche					
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	0.1	Reg. CE n. 1881/2006 e succ. mod ed int.
Piombo	ppm		Entro i limiti	0.2	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: +15°C-25°C/+59-75°F

CONFEZIONAMENTO :

ASTUCCIO 375 g; film PPL da 500 g/ 1 kg; 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".

È considerata una contaminazione crociata accidentale la presenza di materiale geneticamente modificato per valori: minore o uguale a 0.1%.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

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

2

APPROVAZIONE CQ