



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FARINA DI MAIS BRAMATA BIANCA

SPE 3401
REV. 2 DEL 01/2019

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FARINA DI MAIS BRAMATA BIANCA

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA:

da ibridi commerciali di cariossidi di mais

PROVENIENZA:

Italia/UE

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.

DESTINAZIONE D'USO: per uso industriale o come ingrediente per la preparazione della polenta.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco 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 per 100 g			
energia	1451/342	kJ / kcal			
Grassi	1	g			
Di cui acidi grassi saturi	<0.5	g			
carboidrati	74	g			
Di cui zuccheri	<0.5	g			
fibre	3.6	g			
proteine	7.5	g			
sale	0.1	g			
Umidità	15.5 max	%			

Granulometria

Luce setacci	% / 100gr.		Luce setacci	% / 100gr.
> 0,720 mm	20(+/-5)		> 0,250 mm	5(+/-5)
> 0,600 mm	20(+/-5)		> 0,150 mm	3 max
> 0,425 mm	50(+/-5)		Fondo	

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		

1

APPROVAZIONE CQ



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FARINA DI MAIS BRAMATA BIANCA

SPE 3401
REV. 2 DEL 01/2019

Muffe	UFC/g	<10.000		
-------	-------	---------	--	--

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	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 bramata bianca per polenta

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

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: il prodotto è esente secondo quanto previsto dal reg.1829/03/CE e 1830/03/CE

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 :

film PPL da 500 g / 1 kg; sacco carta da 25 kg; big bag in PPL, sfusa.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

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

2

APPROVAZIONE CQ