



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA

SPE 2401  
REV. 3 DEL 01/2019

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA

**COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA:**

da ibridi commerciali di cariossidi di mais

**ORIGINE BOTANICA:**

*Zea Mays L.*

**PAESE PROVENIENZA:**

Italia / UE

**PROCESSO PRODUTTIVO:**

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

Luca setacci	% / 100gr.		Luca setacci	% / 100gr.
> 0,720 mm	15(+/-5)		> 0,250 mm	15(+/-5)
> 0,600 mm	20(+/-5)		> 0,150 mm	5 max
> 0,425 mm	40(+/-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		

1

APPROVAZIONE CQ



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO  
FARINA DI MAIS BRAMATA GIALLA**

SPE 2401  
REV. 3 DEL 01/2019

Salmonella	UFC/25g		Assente		
Miceti: Lieviti	UFC/g		<1000		
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; 9 mesi se pacchetto carta; 6 mesi per altre tipologie

**ETICHETTATURA:** farina di mais bramata gialla per polenta

**ALLERGENI:** può contenere glutine entro 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 :**

film PPL da 500 g / 1 kg; carta kraft da 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