

BONOMELLI S.r.l.	Scheda Tecnica Prodotto Finito	SPF-014
Pag. n° 1 di 2	POLENTA VALSUGANA GIALLA ID 9141000	Rev.7 del 08-03-18

1. Classificazione merceologica

Farina di mais precotta per la preparazione di polenta

2. Descrizione del prodotto

Farina scorrevole con assenza di grumi, e/o di materiali estranei, di colore giallo tipico del mais

3. Ingredienti

Farina di granturco

4. Valori nutrizionali

Valori nutrizionali (medi per 100 g di farina)	
Valore energetico	1507 kJ - 355 kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,33 g
Carboidrati	77,4 g
di cui zuccheri	0,39 g
Proteine	7,2 g
Sale	0 g

5. Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	<12,5 %

Caratteristiche microbiologiche		
Carica microbica aerobica totale	UFC/g	Max 5000
Enterobatteri	UFC/g	< 100
Lieviti	UFC/g	< 1000
Muffe	UFC/g	< 1000
Escherichia coli	UFC/ g	<10
Salmonelle	UFC/25 g	Assente

BONOMELLI S.r.l.	Scheda Tecnica Prodotto Finito	SPF-014
Pag. n° 2 di 2	POLENTA VALSUGANA GIALLA ID 9141000	Rev.7 del 08-03-18

6. Contaminanti

Micotossine: Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

Metalli pesanti: Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

Pesticidi: Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

7. Presenza di “Organismi Geneticamente Modificati” [OGM]

OGM assenti

8. Tipologia di confezionamento

Il prodotto è confezionato in buste di carta e politene, nei seguenti formati:

- Astuccio con busta da 375 g inserito nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia(AIC)
- Sacchetti in poliestere da 1500 g

9. Modalità di conservazione

Da conservare in luogo fresco e asciutto

10. Termine Massimo di Conservazione (TMC)

24 mesi