



Codice:

375

Descrizione:

FARINA GIALLA X 1 KG "ARCO" BRAMATA.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

FARINA GIALLA X 1 KG "ARCO" BRAMATA

Zea mays L.

Italia/UE

100% Farina di mais bramata gialla

Cereali contenenti glutine: < 20 ppm

Possibili cross-contamination: soia e prodotti a base di soia

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto dalla macinazione di cariossidi di mais degerminato, preventivamente pulite e liberate dalle impurità

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 15,5 max %

Rifiuto su 100g:

25% (+/-5) > 720 µm

30% (+/-5) > 600 µm

35% (+/-5) > 400 µm

5% max > 250 µm

Caratteristiche contaminanti: Riferimento norm. FDA U.S.A.

Residui vegetali: <20/50 g (N°/50 g)

Residui plastici: <20/50 g (N°/50 g)

Residui d'insetti: <20/50 g (N°/50 g)

Altro: <20/50 g (N°/50 g)

Peli di topo: Assenti (N°/50 g)

Escrementi di topo : Assenti (N°/50 g)

Caratteristiche tossicologiche:

PARAMETRI	LIMITI	LIMITI DI LEGGE
B1:	<2 µg/kg	2 µg/kg
B1+B2+G1+G2:	<4 µg/kg	4 µg/kg
Ocratossina A:	<3 µg/kg	3 µg/kg
Zearalenone:	<75 µg/kg	75 µg/kg
Deossivalenolo:	<750 µg/kg	750 µg/kg
T2/HT2:	<50 µg/kg	50 µg/kg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Fumonisine: <1000 µg/kg 1000 µg/kg Residui fitofarmaci/fumiganti: entro limiti Reg. EC 396/2005 Cadmio/piombo/arsenico: entro i limiti Reg. CE 2023/915/CE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila: < 100000 ufc/g Coliformi totali: < 100 ufc/g Escherichia Coli: assente in 1 g Stafilococchi aurei: < 10 ufc/g Salmonella: assente/25g Lieviti: < 1000 ufc/g Muffe: < 10000 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: giallo più o meno intenso, assenza colori anomali Odore: aromatico e tipico del cereale Sapore: caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali Aspetto: sfarinato scorrevole
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1451 kJ / 342 kcal Grassi: 1 g di cui acidi grassi saturi: < 0,1 g Carboidrati: 74 g di cui zuccheri: <0,5 g Fibre: 3,6 g Proteine: 7,5 g Sale: 0,1 g
OGM	Assente
MODALITÀ DI UTILIZZO	Ingrediente in preparazioni alimentari, in particolare per la preparazione della polenta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo della luce diretta, ad una temperatura massima di 15°C-18°C ed umidità relativa massima 65%.
TMC (DURABILITÀ)	12 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto PAP 22 (carta)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,00 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,01 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 10
CARTONI PER PALLET	n. 88
CARTONI PER STRATO	n. 11
N°STRATI PER PALLET	n. 8
MARCHIO	Arco
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053003753
CODICE A BARRE CARTONE	8026053604400
NOMENCLATURA COMBINATA	11022090
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Gramogne, 60/63 35127 Padova - Produttore Favero Antonio s.r.l.
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 00 del 01/2026
INTEGRAZIONI	09/10/2025 info trasporto 16/10/2025 info materia prima 02/02/2026 info stabilimento produttivo
DATA CONFERMA SCHEDA	02/02/2026