



# SCHEDA TECNICA

## FARINA ROSSA DI VALTELLINA

Rev. 00 del 05/04/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE	
Denominazione prodotto	Farina Rossa di Valtellina
Ingredienti	Farina di Granoturco 100%
Origine materia prima	Italia
Shelf life	24 mesi
Conservazione	Temperatura ambiente, lontano dai raggi del sole e da altre fonti di calore
Imballaggio	Sacchetto di plastica (Polietilene + Nylon)
Confezionamento	500 g sottovuoto
Modalità di produzione	Prodotto ottenuto dalla macinazione del granturco liberato dalle sostanze estranee e successivo abburattamento.
Aspetto	Farina priva di grumi
Colore	Giallo tipico
Odore	Caratteristico, gradevole
Sapore	Caratteristico, gradevole

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità	15,50% MAX
Ceneri	0,75 g
OGM	Assente

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi 100g)	
Valore energetico	345 kcal
Proteine	9 g
Carboidrati	85 g
Fibra alimentare	3 g
Grassi	1,3 g

<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>	
<b>Micotossine</b>	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006
<b>Residui di pesticidi</b>	In conformità al Reg. CE N. 396/2005 S.M.I.
<b>Metalli pesanti</b>	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Conta batterica totale</b>	< 100000 ufc/g
<b>Lieviti</b>	< 1000 ufc/g
<b>Muffe</b>	< 1000 ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	< 100 ufc/g
<b>E.coli</b>	< 100 ufc/g