



SCHEDA TECNICA

POLENTA Istantanea

Rev. 02 del 12/11/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE

Denominazione prodotto	Farina per Polenta Istantanea
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 granoturco liberato dalle sostanze estranee, successivo abburattamento e precottura.
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 – 1444 kj
Proteine	9 g
Carboidrati	85 g
Di cui Zuccheri	0,64 g
Fibra alimentare	3 g
Grassi	1,3 g
Di cui Saturi	0,17 g
Sale	0,01 g

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

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