



# SCHEDA TECNICA

## TARAGNA Istantanea

Rev. 02 del 12/11/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE	
Denominazione prodotto	Farina per Taragna Istantanea
Ingredienti	Farina mista di Granoturco e Grano Saraceno integrale
Origine materia prima	Granuturco: Italia Grano Saraceno: Europa
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	500g sottovuoto
Modalità di produzione	Prodotto ottenuto dalla macinazione del granoturco e del Grano Saraceno liberato dalle sostanze estranee, successivo abburattamento, precottura e miscelazione.
Aspetto	Farina punteggiata priva di grumi
Colore	Giallo/grigio con puntini neri
Odore	Caratteristico, gradevole
Sapore	Caratteristico, gradevole

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità	15,50% MAX
Ceneri	1,25 g
OGM	Assente

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi 100g)	
Valore energetico	350 kcal – 1464 kj
Proteine	9 g
Carboidrati	78 g
Di cui Zuccheri	1,6 g
Fibra alimentare	6 g
Grassi	1,5 g
Di cui Saturi	0,3 g
Sale	0,01 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