



SCHEDA TECNICA

FARINA POLENTA VALTELLINESE

Rev. 02 del 12/11/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE	
Denominazione prodotto	Polenta Valtellinese
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	1000 g sottovuoto
Modalità di produzione	Prodotto ottenuto dalla macinazione del granoturco e del Grano Saraceno liberato dalle sostanze estranee, successivo abburattamento 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

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