

	MODULI Schede tecniche prodotti	MOD 7.2/01 Ed. 01 Rev.02 del 15/04/2016
--	---	--

Denominazione legale	Farina di mais FIORETTO - Polenta classica	
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais, degerminato, liberato da sostanze estranee e da impurità.	
Destinazione d'uso	Polenta e dolci tradizionali	
Norme applicabili	Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.	
Modalità conservazione	In ambiente asciutto, aerato, idoneo per prodotti alimentari.	
Termine Minimo di Conservazione	10 mesi	

Caratteri organolettici

Colore	Giallo
Odore	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura
Aspetto	Finemente semolosa, assenza di particelle cruscale, grumi e corpi estranei

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	1458 kJ 344 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	75,5 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	3,0 g
Proteine	6,0 g
Sale	0,0 g

Caratteristica	Valore di capitolato min max	Unità di misura	Rif.	Metodo analitico
----------------	---------------------------------	--------------------	------	------------------

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità		15,50	%		D.M. 27/05/85
Ceneri		0,85	%	s.s.	UNI ISO 2171:1993
Grassi		1,50	%	s.s.	Soxhlet - D.M. 23/07/94
Proteine (N x 5,70)	7,50		%	s.s.	Kjeldahl - D.M. 23/07/94

Caratteristiche granulometriche

Prova di setacciatura	0 %	1,0 %	> 1000 µ		interno
	0 %	1,0 %	> 840 µ		interno
	1,0 %	3,0 %	> 700 µ		interno
	15,0 %	25,0 %	> 500 µ		interno
	50,0 %	70,0 %	> 350 µ		interno
	5,0 %	10,0 %	> 212 µ		interno
	0 %	1,0 %	> 150 µ		interno

Valori igienico-microbiologici

Carica batterica totale		150.000	ufc	in 1 g	ISO 7698:1990
Lieviti		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Muffe		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Coliformi totali		500	ufc	in 1 g	AOAC Off.Meth.991.14

Contaminanti chimici

Additivi e conservanti		assenti			
Residui fitosanitari		Nei limiti			Normativa vigente
Micotossine		Nei limiti			Normativa vigente

Contaminanti biologici

Filth test: frammenti insetti		25		in 50 g	D.M. 12/01/1999
Peli di roditore		Assenti			Rif. AOAC 969/41

**Requisito specifico per gli sfarinati di mais: non-OGM
SENZA GLUTINE**



MODULI
Schede tecniche prodotti

MOD 7.2/01
Ed. 01 Rev.02
del 15/04/2016

Denominazione legale	Farina di mais FIORETTO - Polenta classica
Stabilimento produzione	Fornitore esterno
Stabilimento confezionamento	AL.NA - Pancalieri Via Pinerolo 75 - Reparto C

ALLERGENI	SI/NO	Possibile contaminaz crociata¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Nota: 1) Questa sezione prevede la presenza accidentale nel prodotto (contaminazione crociata).
La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione.

Data: 29/05/2017



MODULI

Schede tecniche prodotti

MOD 7.2/01
Ed. 01 Rev.02
del 15/04/2016

Denominazione legale	Farina di mais BRAMATA- Polenta rustica
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais, degerminato, liberato da sostanze estranee e da impurità.
Destinazione d'uso	Polenta e dolci tradizionali
Norme applicabili	Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Modalità conservazione	In ambiente asciutto, aerato, idoneo per prodotti alimentari.
Termine Minimo di Conservazione	10 mesi

Caratteri organolettici

Colore	Giallo
Odore	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura
Aspetto	Semolosa, assenza di particelle cruscali, grumi e corpi estranei

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	1458 kJ 344 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	75,5 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	3,0 g
Proteine	6,0 g
Sale	0,0 g

Caratteristica	Valore di capitolato min max	Unità di misura	Rif.	Metodo analitico
----------------	---------------------------------	--------------------	------	------------------

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità		15,50	%		D.M. 27/05/85
Ceneri		0,65	%	s.s.	UNI ISO 2171:1993
Grassi		1,50	%	s.s.	Soxhlet - D.M. 23/07/94
Proteine (N x 5,70)	7,50		%	s.s.	Kjeldahl - D.M. 23/07/94

Caratteristiche granulometriche

Prova di setacciatura	1,0 %	5,0 %	> 1000 µ		interno
	10,0 %	20,0 %	> 840 µ		interno
	28,0 %	38,0 %	> 700 µ		interno
	30,0 %	40,0 %	> 500 µ		interno
	13,0 %	17,0 %	> 350 µ		interno
	0,0 %	2,0 %	> 212 µ		interno
	0,0 %	0,0 %	> 150 µ		interno

Valori igienico-microbiologici

Carica batterica totale		150.000	ufc	in 1 g	ISO 7698:1990
Lieviti		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Muffe		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Coliformi totali		500	ufc	in 1 g	AOAC Off.Meth.991.14

Contaminanti chimici

Additivi e conservanti		assenti			
Residui fitosanitari		Nei limiti			Normativa vigente
Micotossine		Nei limiti			Normativa vigente

Contaminanti biologici

Filth test: frammenti insetti		25		in 50 g	D.M. 12/01/1999
Peli di roditore		Assenti			Rif. AOAC 969/41

Requisito specifico per gli sfarinati di mais: non-OGM
SENZA GLUTINE



MODULI
Schede tecniche prodotti

MOD 7.2/01
Ed. 01 Rev.02
del 15/04/2016

Denominazione legale	Farina di mais BRAMATA - Polenta rustica
Stabilimento produzione	Fornitore esterno
Stabilimento confezionamento	AL.NA - Pancalieri Via Pinerolo 75 - Reparto C

ALLERGENI	SI/NO	Possibile contaminaz crociata¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Nota: 1) Questa sezione prevede la presenza accidentale nel prodotto (contaminazione crociata).
La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione.

Data: 29/05/2017

	MODULI Schede tecniche prodotti	MOD 7.2/01 Ed. 01 Rev.02 del 15/04/2016
--	---	--

Denominazione legale	Farina di mais ISTANTANEA - Polenta pronta in 5 minuti																									
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del mais precotto, degerminato, liberato da sostanze estranee e impurità.																									
Destinazione d'uso	Polenta e dolci tradizionali																									
Norme applicabili	Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.																									
Modalità conservazione	In ambiente asciutto, aerato, idoneo per prodotti alimentari.	Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto <table><tr><td>Energia</td><td>1458 kJ</td><td>344 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>1,3 g</td><td></td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>0,3 g</td><td></td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>75,5 g</td><td></td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,7 g</td><td></td></tr><tr><td>Fibre</td><td>3,0 g</td><td></td></tr><tr><td>Proteine</td><td>6,0 g</td><td></td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,0 g</td><td></td></tr></table>	Energia	1458 kJ	344 kcal	Grassi	1,3 g		di cui acidi grassi saturi	0,3 g		Carboidrati	75,5 g		di cui zuccheri	0,7 g		Fibre	3,0 g		Proteine	6,0 g		Sale	0,0 g	
Energia	1458 kJ		344 kcal																							
Grassi	1,3 g																									
di cui acidi grassi saturi	0,3 g																									
Carboidrati	75,5 g																									
di cui zuccheri	0,7 g																									
Fibre	3,0 g																									
Proteine	6,0 g																									
Sale	0,0 g																									
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi																									

Caratteri organolettici

Colore	Giallo
Odore	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura
Aspetto	Semolosa, assenza di particelle cruscali, grumi e corpi estranei

Caratteristica	Valore di capitolato min max	Unità di misura	Rif.	Metodo analitico
----------------	---------------------------------	--------------------	------	------------------

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità		13,00	%		D.M. 27/05/85
Ceneri		0,65	%	s.s.	UNI ISO 2171:1993
Grassi		1,50	%	s.s.	Soxhlet - D.M. 23/07/94
Proteine (N x 5,70)	7,50		%	s.s.	Kjeldahl - D.M. 23/07/94

Caratteristiche granulometriche

Prova di setacciatura	0 %	1,0 %	> 1000 µ		interno
	4,0 %	6,0 %	> 840 µ		interno
	17,0 %	27,0 %	> 700 µ		interno
	30,0 %	40,0 %	> 500 µ		interno
	30,0 %	40,0 %	> 350 µ		interno
		4,0 %	< 250 µ		interno

Valori igienico-microbiologici

Carica batterica totale		150.000	ufc	in 1 g	ISO 7698:1990
Lieviti		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Muffe		5.000	ufc	in 1 g	ISO 7954
Coliformi totali		500	ufc	in 1 g	AOAC Off.Meth.991.14

Contaminanti chimici

Additivi e conservanti		assenti			
Residui fitosanitari		Nei limiti			Normativa vigente
Micotossine		Nei limiti			Normativa vigente

Contaminanti biologici

Filth test: frammenti insetti		25		in 50 g	D.M. 12/01/1999
Peli di roditore		Assenti			Rif. AOAC 969/41

Requisito specifico per gli sfarinati di mais: non-OGM



MODULI
Schede tecniche prodotti

MOD 7.2/01
Ed. 01 Rev.02
del 15/04/2016

Denominazione legale	Farina di mais ISTANTANEA - Polenta pronta in 5 minuti
Stabilimento produzione	Fornitore esterno
Stabilimento confezionamento	AL.NA - Pancalieri Via Pinerolo 75 - Reparto A/C

ALLERGENI	SI/NO	Possibile contaminaz crociata¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Nota: 1) Questa sezione prevede la presenza accidentale nel prodotto (contaminazione crociata).
La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione.

Data: 29/05/2017