

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEDA TECNICA “farina mista per polenta taragna istantanea”		
	STPC152MO77S	Rev. 06 del 21/02/22	Pag. 1 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. – via Nazionale, 4 – Prata Camportaccio (SO)			

1. INDICAZIONI GENERALI:

Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del granoturco e grano saraceno liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e sottoposto a trattamento termico .

INGREDIENTI: farina di mais, farina di grano saraceno (35%).

Puio' contenere tracce di **soia** e **senape**

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Farina di colore giallo - nero, tipico dei prodotti a base di mais e di grano saraceno. Odore e sapore tipici.

3. STOCCAGGIO E TRASPORTO

Shelf life 36 mesi

Modalita' di conservazione: in ambiente fresco ed asciutto

4. CARATTERISTICHE COMPOSITIVE:

TEST	MIN	MAX	UNIT
Umidità	-	13.50	%

Umidità (nota)

Metodo analitico: essiccazione a 130°C

Minerali (nota)

Metodo analitico: incenerimento a 550°C (calcolo sulla sostanza secca)+ù

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori per 100 g di prodotto	
Energia	1546 kJ
	364 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,0 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	78,0 g 0,3 g
Fibre	3,7 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,09 g

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEDA TECNICA “farina mista per polenta taragna istantanea”		
	STPC152MO77S	Rev. 06 del 21/02/22	Pag. 2 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. – via Nazionale, 4 – Prata Camporaccio (SO)			

5. INTOLLERANZE ALIMENTARI / ALLERGENI secondo regolamento (UE) 1169/2011

+ = presenza diretta

- = assenza

? = presenza indiretta(*)

*(per contaminazione crociata)

Cereali con glutine	+ ☐ - ☒ ? ☐	Frutta in guscio	+ ☐ - ☒ ? ☐
Grano	+ ☐ - ☒ ? ☐	Mandorla	+ ☐ - ☒ ? ☐
Segale	+ ☐ - ☒ ? ☐	Nocciola	+ ☐ - ☒ ? ☐
Orzo	+ ☐ - ☒ ? ☐	Noce comune	+ ☐ - ☒ ? ☐
Avena	+ ☐ - ☒ ? ☐	Anacardo	+ ☐ - ☒ ? ☐
Farro	+ ☐ - ☒ ? ☐	Noce pecan	+ ☐ - ☒ ? ☐
kamut	+ ☐ - ☒ ? ☐	Noce del Brasile	+ ☐ - ☒ ? ☐
Uova e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐	Pistacchio	+ ☐ - ☒ ? ☐
Pesce e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐	Noce macadamia/noce del Queensland	+ ☐ - ☒ ? ☐
Arachidi e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐	Prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
Soia e prodotti derivati	+ ☐ - ☐ ? ☒	Sedano e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
Latte e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐	Semi di sesamo e derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
lattosio	+ ☐ - ☒ ? ☐	Crostacei e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
caseina	+ ☐ - ☒ ? ☐	Molluschi e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
β-lattoglobulina	+ ☐ - ☒ ? ☐	Lupino e prodotti derivati	+ ☐ - ☒ ? ☐
Lattoalbumina	+ ☐ - ☒ ? ☐	Senape e prodotti della senape	+ ☐ - ☐ ? ☒
		SO2 e solfiti >10 mg/kg as SO2	+ ☐ - ☒ ? ☐

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi al Reg. CE 2073/2005 e successive modificazioni e integrazioni.

Contaminanti: (Metalli pesanti, micotossine)
Reg. Nr.1881/2006 e successive modifiche.

Residui antiparassitari: in osservanza delle norme vigenti

Additivi: Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura

GMO: Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati. (presenza non valutabile di proteine e/o DNA geneticamente modificati)
(Regolamenti 1829-1830/2003/CE)

Redazione	Verifica	Approvazione
RSQ	RSQ	DGE