

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEDA TECNICA “farina mista per polenta taragna”		
	STPC152M077	Rev. 07 del 03/02/23	Pag. 1 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. – via Nazionale, 4 – Prata Camportaccio (SO)			

1. INDICAZIONI GENERALI:

Prodotto ottenuto dalla miscelazione di farina di mais e farina di grano saraceno.

INGREDIENTI: farina di mais, farina integrale di grano saraceno (20%)

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

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

3. STOCCAGGIO E TRASPORTO

Shelf life 18 mesi

Modalita' di conservazione: in ambiente fresco ed asciutto

4. CARATTERISTICHE COMPOSITIVE:

TEST	MIN	MAX	UNIT
Umidità	-	15.0	%

Umidità (nota)

Metodo analitico: essiccazione a 130°C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori per 100 g di prodotto	
Energia	1473 kJ
	348 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,2 g
	0,7 g
Carboidrati di cui zuccheri	67,9 g
	1,5 g
Fibre	7,4 g
Proteine	8,3 g
Sale	0,009 g

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEMA TECNICA "farina mista per polenta taragna"		
	STPC152M077	Rev. 07 del 03/02/23	Pag. 2 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. – via Nazionale, 4 – Prata Camporotondo (SO)			

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

+ = presenza diretta

- = assenza

? = presenza indiretta(*)

*(per contaminazione crociata)

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

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Contaminanti: (Metalli pesanti, micotossine)
Secondo Regolamento CE 1831/2003 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 1829-1831/2003/CE)

Redazione	Verifica	Approvazione
RAQ	RSQ	DGE