

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEDA TECNICA farina di mais bramata rapida		
	ST MP	Rev. 01 del 15/10/18	Pag. 1 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. via Nazionale, 4 Prata Camportaccio (SO)			

MATERIA PRIMA: FARINA DI MAIS BRAMATA RAPIDA

1. INDICAZIONI GENERALI:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano turco liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e sottoposto a trattamento termico.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

3. STOCCAGGIO E TRASPORTO

Shelf life 12 mesi

Modalità di conservazione: in ambiente fresco ed asciutto

Trasporto Automezzi coibentati
Procedure di trasporto Secondo quanto previsto dal DPR del 26/03/80 nr. 327 (art. 43 e 47).

4. CARATTERISTICHE COMPOSITIVE:

TEST	MIN	MAX	UNIT
Umidità	-	14.0	%

Umidità (nota)
Metodo analitico: essiccazione a 130°C

Minerali (nota)
Metodo analitico: incenerimento a 550°C (calcolo sulla sostanza secca)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori per 100 g di prodotto	
Energia	1670 kJ
	394 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,3 g
	0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	85,0 g
	0,3 g
Fibre	3,0 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,09 g

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

+ = presenza diretta

- = assenza

? = presenza indiretta^(*)

*(per contaminazione crociata)

PASTIFICIO DI CHIAVENNA S.r.l.	SCHEDA TECNICA ñfarina di mais bramata rapidaò		
	ST MP	Rev. 01 del 15/10/18	Pag. 2 di 2
PASTIFICIO DI CHIAVENNA s.r.l. ï via Nazionale, 4 ï Prata Camportaccio (SO)			

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 deivati	+ □ - ? □
ß-lattoglobulina	+ □ - ? □	Lupino e prodotti derivati	+ □ - ? □
Lattoalbumina	+ □ - ? □	Senape e prodotti della senape	+ □ - ? □
		SO2 e solfiti >10 mg/kg as SO2	+ □ - ? □

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Contaminanti: (Metalli pesanti, micotossine)
Secondo Regolamento CE 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