	MULINO SARTORI DINO **37030 Mezzane (VR)**	**Rev 01 del 13/07/2018**
	Autocontrollo basato sul metodo HACCP (redatto secondo UNI 10854)	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO: FARINA DI MAIS GIALLO VELATA – FIORETTO

Prodotto ottenuto dal mais ibrido, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, tramite un processo di macinazione a secco e abburattamento in cui sono essenzialmente rimossi la crusca e il germe.

CODICE ARTICOLO	LOTTO	SHELF LIFE	CODICE EAN	CONFEZIONE
FAR VEL 1		12 mesi		Sacco di carta da 1 kg

DESCRIZIONE	U. M.	VALORE	TOLLERANZA
VALORI NUTRIZIONALI			
Valore energetico	Kcal Kj	375 1569	MAX MAX
Grassi di cui saturi	g g	1,40 0,17	MAX MAX
Carboidrati di cui zuccheri	g g	83 0,64	MAX MAX
Proteine	g	6	MAX
Sale	mg	2,5	MAX
Fibre	g	2,1	MAX
GRANULOMETRIA			
Passaggio setaccio 425 µ	%	85	MAX
Passaggio setaccio 600 µ	%	100	MAX
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Odori e sapori estranei		ASSENTE	
Colore		GIALLO	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Carica batterica totale	Ufc/g	< 100.000	MAX
Lieviti	Ufc/g	< 10.000	MAX
Muffe	Ufc/g	< 10.000	MAX
Salmonelle	Ufc/g	ASSENTE	
Enterobatteri totali	Ufc/g	< 1.000	MAX
MICOTOSSINE			
Aflatossine totali	µg/kg	4	MAX
Fumonisine totali	µg/kg	2.000	MAX
Deossinivalenolo	µg/kg	1.250	MAX
Zearalenone	µg/kg	300	MAX
FILTH TEST			
Insetti interi	n°/50g	30	MAX
Uova di insetti	n°/50g	30	MAX
Frammenti di insetti	n°/50g	30	MAX
Peli di roditori o frammenti	n°/50g	30	MAX
Fibre vegetali o frammenti	n°/50g	30	MAX
Fibre sintetiche o frammenti	n°/50g	30	MAX
Altre impurità solide	n°/50g	30	MAX
CONSERVAZIONE			
Temperatura di stoccaggio	°C	Ambiente	
Temperatura di consegna	°C	Ambiente	
Umidità	%	15,50	MAX

Modalità e mezzi di trasporto corrispondenti alle norme di legge (DPR 26/03/0980 n° 327 e altre disposizioni in materia vigente).
Conservare in ambiente fresco, areato ed asciutto.

Mulino Sartori Dino
Controllo qualità