MULINO SARTORI	Data : 01.06.2018
Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP SCHEDE TECNICHE	Revisione :00

DENOMINAZIONE : **POLENTA PRONTA Mulino Sartori**

DEFINIZIONE : Prodotto ottenuto dalla miscelazione e cottura di acqua,farina di mais gialla e sale.

INGREDIENTI : Acqua , farina di mais (qualità gialla 80%, **qualità rossa 20%**) ,sale correttore di acidità : acido lattico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI :

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	kJ/ 100g kcal/100g	272 65
Grassi	g/100g	0.4
Di cui acidi grassi saturi	g/100g	0.1
Carboidrati	g/100g	13
Zuccheri	g/100g	0.1
Proteine	g/100g	1.7
Sale	g/100g	1.2

CARETTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Umidità	g/100g	81,0 ± 2,0
pH		≤ 5,0
Aw		0,970 << 0,990
Amido	g/100g	15,0 ≤ 2,0
Ceneri	g/100g	1,5
Filth Test	n/50g	< 1
Ricerca OGM		Assente
Metalli Pesanti	mg/kg	N. R.
Aflatossine B1	µg/kg	< 2,0
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/kg	< 4,0
Ocratossina A	µg/kg	< 3,0
Zearalenone	µg/kg	< 100
Deossinivalenolo	µg/kg	< 750
Fumonisine	µg/kg	< 1000

MULINO SARTORI DINO
- Via Villa, 29 - 37030 Mezzane di Sotto (VR) -
Tel. 045 8880162 – fax 045 8889223
mail: info@mulinosartori.it
P.IVA: 00589760230