

|            |                  |                                                                                                                 |      |            |      |              |                  |                              |            |
|------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|------|--------------|------------------|------------------------------|------------|
|            |                  | <div>Scheda Tecnica Prodotto</div> <div>FARINA DI MAIS INTEGRALE PER POLENTA</div> <div>MACINATA A PIETRA</div> |      |            |      |              |                  | Reparto/Area:                |            |
|            |                  |                                                                                                                 |      |            |      |              |                  | Produzione farine alimentari |            |
| Preparata: | Marco Coffinardi | Verificata:                                                                                                     | Soci | Approvata: | Soci | Distribuita: | Marco Coffinardi | Rev.                         | 00         |
|            |                  |                                                                                                                 |      |            |      |              |                  | Data:                        | 02/01/2023 |

**Denominazione commerciale:** Farina di mais integrale macinata a pietra per polenta

**Ingredienti:** 100 % mais giallo

|                                 |                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine agricola:</b> Italia | <b>CODICE DOGANALE:</b> 11031310<br>Denominazione doganale: Semola di granoturco |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

**Descrizione del prodotto:**  
 Il prodotto è ottenuto dalla macinazione integrale di cariossidi sane e mature di mais vitreo nazionale, razionalmente conservate e liberate dalle sostanze estranee ed impurità.

**Stabilimento di produzione:** via Cavalieri di Vittorio Veneto 1, 25020 Dello (BS) - Italia

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA:** IPA 596 del 13/10/1997

**Istruzioni per l'uso:** far bollire 2 litri di acqua e aggiungere sale quanto basta. Al momento dell'ebollizione versare lentamente a pioggia 500 g di farina e far cuocere per almeno 40 minuti rimestando continuamente.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta.  
**Da consumarsi preferibilmente entro** la data impressa sulla confezione.

|                                         |                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Shelf life</b>                       | 360 giorni                                                                                                                                                                                          |
| <b>Shelf life residua alla consegna</b> | 210 giorni                                                                                                                                                                                          |
| <b>Shelf life confezione aperta</b>     | Una volta aperta la confezione, chiuderla accuratamente, conservarla in luogo fresco ed asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta e consumare entro 20 giorni |

**Composizione lotto:** la data di scadenza impressa sulla confezione corrisponde al lotto di produzione.  
 Esempio: 15.12.23

**Caratteristiche di imballo e consegna:**  
 Il prodotto può essere confezionato in:  
 - sacchi di carta da 5,10,25 kg  
 - sacchi di polipropilene da 500g, 1kg, 1000kg  
 Il prodotto viene consegnato su pallet di tipo EPAL con automezzo a temperatura ambiente.  
 La modalità di smaltimento degli imballi è impresso sulle confezioni stesse.

| Caratteristiche sensoriali |                                                                               |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Odore                      | Leggero profumo tipico della farina di mais, assente qualunque odore estraneo |
| Colore                     | Tipico colore giallo con puntinature scure                                    |
| Sapore                     | Tipico della farina di mais, privo di sapori estranei ed anomali.             |
| Aspetto                    | Tipico della farina di mais, omogeneo, senza grumi e frammenti grossolani.    |

| Informazioni nutrizionali medi per 100 g di prodotto                                                                                                                                 |           |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
| (conformità alle tolleranze previste dalle linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale, emesse dal Ministero della salute in data 16/06/2016) |           |      |
| Energia                                                                                                                                                                              | KJ/100g   | 1410 |
|                                                                                                                                                                                      | Kcal/100g | 335  |
| Grassi                                                                                                                                                                               | g/100g    | 3,8  |
| di cui acidi grassi saturi                                                                                                                                                           | g/100g    | 0,5  |

|                 |        |      |
|-----------------|--------|------|
| Carboidrati     | g/100g | 74,0 |
| di cui zuccheri | g/100g | 1,4  |
| Fibre           | g/100g |      |
| Proteine        | g/100g | 7,6  |
| Sale            | g/100g | 0,00 |

| Caratteristiche chimico-fisiche |                 |                         |
|---------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Parametro                       | Unità di misura | Limite                  |
| Umidità                         | %               | 14 max                  |
| Ceneri                          | g/100g          | 1,3                     |
| Glutine                         | mg/kg           | ≤ 20 (Reg. CE 828/2014) |

| Granulometria |                 |           |
|---------------|-----------------|-----------|
| Parametro     | Unità di misura | Limite    |
| Granulometria | micron          | 200 - 800 |

| Caratteristiche microbiologiche |                 |                |
|---------------------------------|-----------------|----------------|
| Parametro                       | Unità di misura | Limite         |
| Carica batterica totale         | ufc/g           | <100.000       |
| Escherichia coli                | ufc/g           | <100           |
| Stafilococco a coag+            | ufc/g           | <10            |
| Lieviti                         | ufc/g           | <1000          |
| Muffe                           | ufc/g           | <10.000        |
| Salmonella                      | /25 g           | Assente / 25 g |

| Micotossine               |                 |        |                           |
|---------------------------|-----------------|--------|---------------------------|
| Parametro                 | Unità di misura | Limite | Riferimento normativo     |
| Aflatossina B1            | ppb             | ≤ 2    | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Aflatossine (B1+B2+G1+G2) | ppb             | ≤ 4    | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Fumonisine (B1+B2)        | ppb             | ≤ 1400 | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Deossinivalenolo          | ppb             | ≤ 750  | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Zearalenone               | ppb             | ≤ 200  | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Ocratossina A             | ppb             | ≤ 3    | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |

| Metalli pesanti |                 |        |                           |
|-----------------|-----------------|--------|---------------------------|
| Parametro       | Unità di misura | Limite | Riferimento normativo     |
| Piombo come Pb  | mg/kg           | < 0,2  | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |
| Cadmio come Cd  | mg/kg           | < 0,1  | Reg. CE 1881/2006 e s.m.i |

| Filth test        |             |
|-------------------|-------------|
| Parametro         | Limite      |
| Frammenti insetti | max 10/50g  |
| Peli di roditore  | Assenti/50g |
| Corpi estranei    | Assenti/50g |
| Infestazioni      | Assenti/50g |

| Allergeni (come definiti da REG CE 1169/2011 e successive modifiche e regolamenti delegati)                       |                                 |                                       |                                                     |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Allergeni<br>(Allegato III bis alla direttiva 2003/89/CE del 10 Novembre 2003 e successive modifiche)             | Presenza nel prodotto:<br>SI/NO | Presenza nello stabilimento:<br>SI/NO | Presenza sulla stessa linea di produzione:<br>SI/NO | Rischio di cross contamination:<br>SI/NO |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO                              | NO                                    | NO                                                  | NO                                       |

|                                                                                                                                              |    |    |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                     | NO | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                               | NO | NO | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                             | NO | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                       | NO | NO | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                               | NO | NO | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                                                                                         | NO | NO | NO | NO |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e prodotti derivati) | NO | NO | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                           | NO | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                           | NO | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                                                                                                   | NO | NO | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l                                                                  | NO | NO | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                                           | NO | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                                                                     | NO | NO | NO | NO |

**Allergeni da dichiarare: nessuno**

**Gruppo di consumatori**  
 Sulla base delle informazioni storiche non si conoscono controindicazioni al consumo di farina di mais per particolari categorie di consumatori.  
 Adatto al consumo da parte di:  
 - VEGETARIANI: SI  
 - VEGANI: SI  
 - CELIACI: SI

| CERTIFICAZIONI                                           |    |                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|----|
| CERTIFICAZIONI AZIENDALI                                 |    | CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO                               |    |
| IFS                                                      | SI | IFS                                                      | SI |
| BIOLOGICO                                                | SI | BIOLOGICO                                                | NO |
| KOSHER                                                   | SI | KOSHER                                                   | SI |
| DTP030 - NO OGM                                          | SI | DTP030 - NO OGM                                          | SI |
| ISO22005 - rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | SI | ISO22005 - rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | SI |

**DICHIARAZIONI**

**Dichiarazione Haccp**  
 La Grande Ruota srl dispone di un manuale di autocontrollo redatto in conformità ai principi del Codex Alimentarius ed opera in conformità al Reg. CE 852/2004 relativamente all'igiene dei prodotti alimentari.

**Dichiarazione Rintracciabilità**  
 La Grande Ruota srl attua un sistema di rintracciabilità in conformità al Reg. CE 178/2002

**Dichiarazione Contaminanti**  
 I prodotti della Grande Ruota sono conformi al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. e al Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

#### Dichiarazione OGM

Le varietà di mais utilizzate per la preparazione della referenza non derivano da organismi vegetali modificati geneticamente, pertanto il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in conformità al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

#### Dichiarazione irraggiamento

Il prodotto non è sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti nè, in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, contiene materie prime sottoposte a trattamento di irradiazione.

#### Dichiarazione di conformità del packaging

Il packaging primario utilizzato è conforme ai seguenti regolamenti europei:

- Reg. CE 1935/2004
- Reg. CE 2023/2006
- Reg. CE 10/2011

Il packaging primario utilizzato è conforme alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e successive modifiche ed emendamenti
- DPR 777/82 e successive modifiche ed emendamenti



LA GRANDE RUOTA, USA ENERGIA PULITA.  
SOSTENIAMO LE ENERGIE RINNOVABILI

Confezione in polipropilene da 1 kg

