

		Scheda Tecnica Prodotto FARINA PER POLENTA TARAGNA					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 e di grano saraceno per polenta taragna

Ingredienti: farina di mais giallo 80% e farina di grano saraceno 20%

Origine agricola: mais italiano, grano saraceno UE.	CODICE DOGANALE: 11031310
--	----------------------------------

Descrizione del prodotto:
 La farina di mais è ottenuta dalla macinazione e dall'abburrattamento di cariossidi sane e mature di mais semivitreo nazionale, razionalmente conservate, degerminate e liberate dalle sostanze estranee ed impurità.
 La farina di grano saraceno è ottenuta da macinazione e abburrattamento di chicchi di grano saraceno sano maturo e pulito.

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 - 50 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.

Shelf life	360 giorni
Shelf life residua alla consegna	210 giorni
Shelf life confezione aperta	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 e di grano saraceno, assente qualunque odore estraneo.
Colore	Giallo opaco e nero.
Sapore	Tipico della farina di mais e grano saraceno, privo di sapori estranei ed anomali.
Aspetto	Tipico della farina di mais e grano saraceno, punteggiato, 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	1419
	Kcal/100g	335
Grassi	g/100g	1,9
di cui acidi grassi saturi	g/100g	0,3
Carboidrati	g/100g	67,0
di cui zuccheri	g/100g	0,7
Fibre	g/100g	11,0
Proteine	g/100g	7,3
Sale	g/100g	0,01

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Limite
Umidità	%	14 max
Ceneri	g/100g	0,5
Glutine	mg/kg	≤ 20 (Reg. CE 828/2014)

Granulometria

Parametro	Unità di misura	Limite
Granulometria	micron	150-750

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 (Allegato III bis alla direttiva 2003/89/CE del 10 Novembre 2003 e successive modifiche)	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO	Presenza sulla stessa linea di produzione: SI/NO	Rischio di cross contamination: 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 e grano saraceno 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