

		<b>Scheda Tecnica Prodotto</b> <b>FARINA DI MAIS INTEGRALE PER POLENTA</b> <b>MACINATA A PIETRA</b>				Reparto/Area: Produzione farine alimentari				
		Preparata:	Marco Coffinardi	Verificata:	Soci	Approvata:	Soci	Distribuita:	Marco Coffinardi	Rev.:
									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 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.

<b>Caratteristiche sensoriali</b>	
Odore	Leggero profumo tipico della farina di mais, assente qualunque odore estraneo
Colore	Tipico colore giallo con puntature 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.

<b>Informazioni nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>		
(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

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

Filt 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 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