

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Semola di mais tipo Bramata
Confezione: Sacchetti da kg. 1	Peso netto: 1000 g
Codice EAN: 8008515410002	Codice interno: 040

DEFINIZIONE:

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di mais liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

DESTINAZIONE:

Ottima per la realizzazione di squisite polente da accompagnare a brasati o spezzatini di carne rossa.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Parametri	Unità di misura	Valore	Limiti
Umidità	% sul peso	13,50	+/- 1
Ceneri	% s.s.	0,50	0,20
Proteine (NX5.70)	% s.s.	7,00	Min
Grassi	% s.s.	1	+/- 0,5

Prodotti fitosanitari La semola di mais e' conforme alle vigenti normative di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana

Micotossine La semola di mais e' stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine

CARATTERISTICHE FISICHE:

Calibrazione	Grossa/media/fine	Grossa	
GRANULOMETRIA:			
Rifiuto vaglio 850 Micron		31%	+/- 5%
Rifiuto vaglio 700 Micron		55%	+/- 5%
Rifiuto vaglio 450 Micron		10 %	+/- 5%
Rifiuto vaglio 250 Micron		3 %	+/- 5%
Fondo		1%	+/- 5%

GRANULOMETRIA:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore		Giallo chiaro	
Odore		Neutro	
Sapore		Tipico del mais	

VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Energia	1467/346 kJ/kcal
Grassi	1,3 g
di cui saturi	0,22 g
Carboidrati	73,9 g
di cui zuccheri	0,15 g
Fibre	3,30 g
Proteine	8,0 g
Sale	0,365 g

CARATTERISTICHE:

La semola di mais proviene dalla macinazione di una miscela di mais di qualità nazionale

La semola di mais proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionali. Non contiene sostanze estranee al mais. La semola e' esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.

La semola di mais oggetto della presente scheda tecnica:

- e' stata prodotta utilizzando esclusivamente mais NO-OGM;
- e' stata prodotta utilizzando esclusivamente mais non sottoposti a trattamenti con RADIAZIONI IONIZZANTI;
- questa farina viene lavorata in uno stabilimento che produce anche grano tenero (glutine)

CONSERVAZIONE Prodotto in sacchi: si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 65%

SCADENZA 12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"

IMPORTANTE Al ricevimento togliere il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto

Emesso il: 24/09/2014

Approvato da
Responsabile Produzione: