

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Semola di mais tipo Miscelata		
Confezione:	Sacchetto da kg. 1		
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 morbide e soffici da accompagnare con formaggi, verdure e sughi delicati.			
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	Media	
GRANULOMETRIA:			
Rifiuto vaglio 850 Micron		15%	+/- 5%
Rifiuto vaglio 700 Micron		20%	+/- 5%
Rifiuto vaglio 450 Micron		39%	+/- 5%
Rifiuto vaglio 250 Micron		24%	+/- 5%
Fondo		2%	+/- 5%
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:			

43126 PARMA - ITALY - Strada Baganzola n. 44 Tel.+39 0521 986085 – Fax +39 0521 985670

C.F. – P.I. Reg. Imp. Parma 01518410343 – R.E.A. Parma N. 159341

www.molinferrari.it – info@molinferrari.it