

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

Prodotto in:

Codice EAN:

Formato:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

FARINA DI MAIS BIANCO

La farina è ottenuta attraverso la macinazione del mais bianco. Le materie prime utilizzate sono ibridi specifici, privi di impurità e sostanze estranee.

ITALIA

8 02863000013 1

1000 g

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di mais bianco

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

Ideale per lo spolvero del banco pizza nelle lavorazioni senza glutine, ma anche per lo spolvero nelle lavorazioni convenzionali. Conferisce croccantezza e doratura in cottura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Aromatico e tipico del mais
Colore	Bianca
Sapore	Caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali
Aspetto	Polvere

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	14.5	Max

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	0.425 mm	10	+/- 5
Residuo	%	0.300 mm	30	+/- 10
Residuo	%	0.250 mm	20	+/- 5
Residuo	%	0.100 mm	15	+/- 5
Fondo	%	0.100 mm	5	+/- 5

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA SOCIETA' BENEFIT
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio (PR)

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia	1473	kJ
Energia	347	kcal
Grassi	0.9	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	78	g
di cui zuccheri	0	g
Fibre	1.3	g
Proteine	6.1	g
Sale	0	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Il prodotto è naturalmente molto soggetto all'attacco di parassiti e si raccomanda un rapido turn over della merce. Conservare in luogo asciutto e fresco (temperatura inferiore a 18°C, umidità massima 60%). Rispettare scrupolosamente le precauzioni di stoccaggio.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	10	max	in 1 g
Bacillus cereus	u.f.c.	1000	max	in 1 g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
INDICE DI GLUTINE	< 20 ppm UE Reg.828/2014
Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Additivi ed enzimi alimentari:	In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008
Imballaggi:	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan:	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana