

FARINA DI MAIS BIOLOGICA - Istantanea

Farina di mais biologica ideale per la preparazione della polenta tradizionale, cuoce in 5 minuti.

100% mais italiano

INGREDIENTI: farina di mais precotta biologica

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	1487 kJ / 351 kcal
GRASSI	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	77 g
di cui zuccheri	0,8 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	6,5 g
SALE	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo intenso
Odore	Tipico della farina di mais, assenza di odori estranei
Sapore	Tipico della farina di mais, assenza di sapori estranei
Aspetto	Tipico della farina di mais, assenza di grumi e corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	< 12,5 %
Ceneri	< 0,45 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	max 100.000	UFC/g
Muffe	max 5000	UFC/g
Lieviti	max 5000	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10	UFC/g
Salmonella	assente	25 g

CONTAMINANTI BIOLOGICI

Filth test	max 25	/50 g
------------	--------	-------

CONTAMINANTI CHIMICI

Nei limiti previsti dalla normativa vigente

**OGM**

Il prodotto non contiene OGM. Non applicabili i Regolamenti CE 1829/2007 e 1830/2007.

ALLERGENI

La farina di mais è naturalmente priva di glutine. Senza glutine.

ALLERGENI	Presenza nel prodotto		Rischio di contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

IMBALLAGGIO

Imballo primario	Quantità	Termine minimo di conservazione	Imballo secondario
Sacchetto atmosfera protettiva in astuccio di cartone	375 g	24 mesi	Fardello in film estensibile da 12 pezzi