

Linea Retail



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06
Rev. 00 del 12/05/2022



NOME DEL PRODOTTO

Farina macinata a pietra per polenta MAIS ROSSO DI "SAN MARTINO".

CEREALI IMPIEGATI

Granoturco nazionale.

DESCRIZIONE PRODOTTO

La farina di mais rosso di "San Martino" è coltivata e macinata a pietra in un antico mulino Veneto. Questa tipologia di mais ha un gusto unico, intenso e deciso. Ideale per la preparazione di polente dall'inimitabile colorazione rossastra che rende il prodotto finale caratterizzato da profumi rustici e dall'aspetto decisamente ricercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocitogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Aflatossina B1	ppb	<2	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossine totali	ppb	<4	
Fumonisine B1+B2	ppb	<1400	
DON	ppb	<750	
Ocratossina A	ppb	<3	
Zearalenone	ppb	<200	

OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

LAVORAZIONE

Dosi consigliate per l'utilizzo dell'intera confezione:	Dosi per 8 persone: 500g di farina di granoturco 2 litri di acqua, 1 cucchiaio di sale grosso.
	Dosi per 4 persone: 250g di farina di granoturco 1 litro di acqua, 1/2 cucchiaio di sale grosso
	Dosi per 2 persone: 3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di farina di granoturco, 1 cucchiaino di sale.

Istruzioni per la cottura:

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco. Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola) e servire subito.

MODALITA' DI CONSEGNA				
Confezioni da 500g.				
CONSERVAZIONE				
Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.				
PACKAGING				
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO				
PARAMETRI	VALORE	PARAMETRI	VALORE	
Energia	1475 KJ-353 Kcal	di cui zuccheri	2,5 g	
Grassi	3,8 g	Fibre	2,0 g	
di cui saturi	0,5 g	Proteine	9,2 g	
Carboidrati	75,1 g	Sale	0,08 g	
ALLERGENI				
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		x	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

Molino Bertolo SRL,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474