

DENOMINAZIONE PRODOTTO: “Le Celizie”

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: 100% farina di mais.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo intenso, assenza di coloranti artificiali.
Odore: esente da odori anomali.
Sapore: aromatico e caratteristico del mais.
Consistenza: solida e ruvida.
Aspetto: solido e poroso derivante dalla trafilatura in bronzo.

Descrizione Analisi	METODO	Risultato	U.M.	Limiti (di legge o del cliente)	LOQ	Note
ETICHETTA NUTRIZIONALE MINIMA						
Valore energetico	DLgs n° 77 16/02/1993 GU n°69 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009	362	Kcal/100g			
Valore energetico	DLgs n° 77 16/02/1993 GU n°69 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009	1538	KJ/100g			
Ceneri	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77-78	0,37	g/100 g		0,05	
Proteine (N x 6,25)	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13-14	6,77	g/100 g		0,05	
Grassi	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41-43	1,04	g/100 g		0,05	
Carboidrati (p.d. a 100)	DLgs n° 77 16/02/1993 GU n°69 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009	81,46	g/100 g			
Umidità	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7-10	10,36	g/100 g		0,05	
Glutine	004 MPP BM003 Rev 4 2009	N.D.	mg/Kg		5	
LIEVITI E MUFFE						
Bacillus cereus presunto	ISO 7932:2004	N.D.	UFC/g		10	
Conta dei microrganismi a 30°C	NF EN ISO 4833:2003	250	UFC/g		10	
Escherichia coli β - glucuronidasi positivo	NF ISO 16649-2:2001	N.D.	UFC/g		10	
Salmonella spp	004 MPP M363 parte 1 Rev 6 2010	Assente	presenza-assenza		presenza- assenza/25 g	
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)	NF EN ISO 6888- 2:1999/A1:2003	N.D.	UFC/g		10	

CARATTERISTICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE :

Ph : 5,2-7.0 ± 0,2

Attività dell'acqua : >0,92 ± 0,020

Umidità : 12,2%

Presenza di NaCl : NO

Processo di pastorizzazione : NO

Presenza di conservanti : NO

CONFEZIONAMENTO :

Imballaggio primario a diretto contatto con il prodotto : sacco in film di PP COEX conforme per composizione alla Direttiva Europea 2002/72/EC e normativa italiana D.M. 21/3/73, Allegato II, Sezione 1°, parte A+B e al regolamento quadro CE 1935/2004 sugli imballaggi destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Imballaggio secondario non a diretto contatto con il prodotto : scatola di cartone ondulato.

Materiali accessori non a diretto contatto con il prodotto : filo di poliestere taglio cotoniero, nastro adesivo in PE, etichette di carta con lato adesivo, film di PE estensibile, paletta in legno.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE :

Conservare in luogo fresco e asciutto.

DURATA DEL PRODOTTO :

Alle condizioni di stoccaggio di cui sopra il prodotto ha una durata di :

Shelf Life : 3 anni