

DENOMINAZIONE PRODOTTO: “Le Celizie”

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: 100% farina di mais bianco.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

| Caratteristiche organolettiche                                  |
|---|
| Colore: bianco opaco, 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 |
|--|--|-----------|------------------|---------------------------------|-----------------------|------|
| Glutine  | 004 MPP BM003 Rev 4 2009   | N.D.      | mg/Kg            |                                 | 5                     |      |
| ETICHETTA NUTRIZIONALE ESTESA + FIBRA                                    |  |           |                  |                                 |                       |      |
| Valore energetico  | DLgs n° 77 16/02/1993<br>GU n°69 24/03/1993 +<br>DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009 | 359       | Kcal/100g        |                                 |                       |      |
| Valore energetico  | DLgs n° 77 16/02/1993<br>GU n°69 24/03/1993 +<br>DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009 | 1522      | KJ/100g          |                                 |                       |      |
| Ceneri   | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77-78   | 0,45      | g/100 g          |                                 | 0,05                  |      |
| Proteine (N x 6,25)  | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13-14   | 6,36      | g/100 g          |                                 | 0,05                  |      |
| Grassi   | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41-43   | 0,89      | g/100 g          |                                 | 0,05                  |      |
| Carboidrati (p.d. a 100)   | DLgs n° 77 16/02/1993<br>GU n°69 24/03/1993 +<br>DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009 | 80,16     | g/100 g          |                                 |                       |      |
| Grassi saturi  | 004 MPP Bro1036 Rev 2 2007   | 0,23      | g/100 g          |                                 | 0,02                  |      |
| Fruttosio  | 004 MPP Res1276 Rev 4 2009   | 0,14      | g/100 g          |                                 | 0,01                  |      |
| Glucosio   | 004 MPP Res1276 Rev 4 2009   | 0,15      | g/100 g          |                                 | 0,01                  |      |
| Saccarosio   | 004 MPP Res1276 Rev 4 2009   | 0,30      | g/100 g          |                                 | 0,01                  |      |
| Fibra alimentare   | 004 MPP Bro009 Rev 1 2010  | 2,31      | g/100 g          |                                 | 0,1                   |      |
| Grassi polinsaturi   | 004 MPP Bro1036 Rev 2 2007   | 0,44      | g/100 g          |                                 | 0,02                  |      |
| Grassi monoinsaturi  | 004 MPP Bro1036 Rev 2 2007   | 0,23      | g/100 g          |                                 | 0,02                  |      |
| Umidità  | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7-10  | 9,83      | g/100 g          |                                 | 0,05                  |      |
| LIEVITI E MUFFE  |  | N.D.      |                  |                                 |                       |      |
| Bacillus cereus presunto   | ISO 7932:2004  | N.D.      | UFC/g            |                                 | 10                    |      |
| Conta dei microrganismi a 30°C   | NF EN ISO 4833:2003  | N.D.      | 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