

DENOMINAZIONE PRODOTTO: “Le Celizie”.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: 70% farina di mais, 30% farina di riso.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo più o meno intenso, assenza di coloranti artificiali.

Odore: esente da odori anomali.

Sapore: equilibrio tra i sapori complementari del mais e del riso.

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 GU n°69 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n°120 26/05/2009	356	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	1507	KJ/100g			
Ceneri	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77-78	0,51	g/100 g		0,05	
Proteine (N x 6,25)	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13-14	7,05	g/100 g		0,05	
Grassi	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41-43	1,64	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	75,49	g/100 g			
Grassi saturi	004 MPP Bro1036 Rev 2 2007	0,31	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	0,34	g/100 g		0,01	
Fibra alimentare	004 MPP Bro009 Rev 1 2010	5,37	g/100 g		0,1	
Grassi polinsaturi	004 MPP Bro1036 Rev 2 2007	0,92	g/100 g		0,02	
Grassi monoinsaturi	004 MPP Bro1036 Rev 2 2007	0,40	g/100 g		0,02	
Umidità	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 7-10	9,94	g/100 g		0,05	
Sodio (come Na)	004 MPP Met546 Rev 7 2007	0,0008	g/100 g		0,0005	
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	36	UFC/g		10	282
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 \pm 0,2

Attività dell'acqua : $>0,92 \pm 0,020$

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