

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Farina di mais bramata 500 gr atmp	Numero progressivo: 63 Data emissione: 20/03/2018 Rev 1 del 01-09-21
	Pagina: 1 di 4	

Ingredienti

100% farina di mais.

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Farinosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee

Odore: Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: Delicato

Consigli utili

1 - Portare a bollore 1.5/2 litri d'acqua (circa 9/10 bicchieri) e salare.

2 - Versare lentamente a pioggia la farina mescolando continuamente con la frusta in modo che non si formino grumi. Continuare la cottura a fuoco medio rigirando con un cucchiaino di legno per almeno 40 minuti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

3 - Ottima servita da sola, accompagna bene piatti di carne e pesce.

Colore

Giallo

Tolleranze consentite

PARAMETRO	UNITA'	VALORE
Umidità	%	14
Corpi estranei	%	assenti

Standards microbiologici

PARAMETRO	UNITA'		VALORE
Lieviti e muffe	Ufc/g	>	5000
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	mg/kg	<	4
Ocratossina	ppb	<	3
E.coli	Ufc/g	<	assenti
Carica Microb. totale	Ufc/g	>	100000
Filth test			
⇒ frammenti di insetti	N°/50 g	<	5
⇒ frammenti di metallo			
⇒ peli di roditori			
⇒ corpi estranei			

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Farina di mais bramata 500 gr atmp	Numero progressivo: 63 Data emissione: 20/03/2018 Rev 1 del 01-09-21
		Pagina: 2 di 4

Metalli pesanti

Cd 0,1 mg/kg
Pb 0,2 mg/kg

Reg CE n.1881/2006 denominato "I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

Controllo Corpi Estranei

CONFEZIONAMENTO:

Metal detector confezionamento linee: ferroso 1,5 mm – non ferroso 1,5 mm – Inox 2 mm

Confezionamento

Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp

L'imballo primario è pienamente conforme a quanto riportato nei seguenti regolamenti comunitari:

Reg 1935/204/CE e successivi aggiornamenti
Reg.1895/2005/CE e successivi aggiornamenti
Reg 10/2011/CE e successivi aggiornamenti
Reg 2023/2006CE e successivi aggiornamenti
E alla seguente normative italiana:
Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti
Decreto 777/82 e successivi aggiornamenti
Direttiva 75/106/CEE del 19/12/1974 Imballaggi Preconfezionati

Etichettatura

Tutti i prodotti Agricola Lodigiana sono etichettati con le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Data di scadenza
- Lotto
- Modalità di conservazione
- Produttore
- Stabilimento di produzione
- Peso
- Origine del mais
- Etichettatura ambientale degli imballaggi
- Eventuali suggerimenti

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori"
Decreto Legislativo 109/92 e seguenti aggiornamenti
Decreto Legislativo 181 del 23 Giugno 2003
D.M. n.113552/2017 del 16-17 agosto 2017 Diciture origine del riso in etichetta
Decreto Legislativo n.131 del 04 agosto 2017 Disposizione concernenti nuove denominazioni del riso per il mercato interno
Decreto Legislativo n.145 del 15 settembre 2017 Indicazione dello stabilimento in etichetta
Decreto Legislativo n. 116 del 03/09/2020 "Etichettatura ambientale degli imballaggi"

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Farina di mais bramata 500 gr atmp	Numero progressivo: 63 Data emissione: 20/03/2018 Rev 1 del 01-09-21
	Pagina: 3 di 4	

Shelf Life

PRODOTTO	SHELF LIFE
Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp	18 mesi

Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Farina 500 atmp scatole/espositore da 6 pz	6	28	6	168	1008

Modalità di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere trasportato, immagazzinato e successivamente conservato a temperature ambiente, al riparo da fonti di calore dirette e dall'umidità.

Dichiarazione nutrizionale – Valori medi per 100 grammi di prodotto crudo

Energia	1390 kJ / 327 kcal
Grassi	0,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,15 g
Carboidrati	73,1 g
Di cui zuccheri	1,3 g
Proteine	7,6 g
Sale	0,0025 g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

Allergeni

Può contenere: cereali contenenti **glutine**.

Informazioni sul prodotto

Il prodotto è:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati
- è adatto per i vegani, vegetariani

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Tracciabilità

L'azienda è dotata di un Sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Farina di mais bramata 500 gr atmp	Numero progressivo: 63 Data emissione: 20/03/2018 Rev 1 del 01-09-21
	Pagina: 4 di 4	

Riferimento Regolamento (CE) n. 178/2002

Haccp

L'azienda è dotata di un Piano HACCP
 Riferimento Regolamento (CE) n. 852/2004

OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego.

Riferimento Regolamento 2006/1829/CE e 2006/1830/CE

Contatti

Addetta commerciale
 Paola Redino
info@lodigiana.com
 Tel +39 0161 816001
 Fax +39 0161 816900