



Antico Molino
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **POLENTA**

LA BIANCA BRAMATA

Rev.0 del 03/2017

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	La Bianca Bramata	
Denominazione legale	Farina di mais bianco semiviteo macinato grosso.	
Destinazione d'uso	Per i palati più esigenti, una polenta bianca più consistente e corposa.	
Shelf life conf. in carta	6 mesi dalla data di produzione	
Shelf life conf. sottovuoto	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	

Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

Calorie	1510kJ – 361 Kcal
Grassi	3,86g
di cui saturi	0,54g
Carboidrati	76,85g
di cui zuccheri	0,64g
Fibra	7,30g
Proteine	6,93g
Sale	12,50mg

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

Cereali contenenti glutine	tr
Crostacei	-
Uova	tr
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	tr
Latte	tr
Frutta a guscio	-
Sedano	-
Senape	-
Sesamo	tr
Anidride Solforosa e solfiti	-
Lupino	-
Molluschi	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo

Portare ad ebollizione circa 2 L d'acqua in una pentola, possibilmente un paiolo di rame, lasciando almeno 3-4 cm dal bordo e aggiungere 20-25 g di sale grosso. Mantenendo il fuoco alto versare delicatamente la farina (circa 500g) mescolandola con un frustino. Continuare a versare la farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata (va considerato che più la farina è macinata grossa, più assorbirà acqua durante la cottura). Far cuocere per 40-50 minuti nel paiolo con mescolatore oppure mescolando spesso, possibilmente con un mestolo di legno.

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	15,5 Max
Glutine	<5 ppm

Contaminanti chimici				
Parametro	Unità di misura	Valore	Limite	Riferimento normativo
Aflatossina B1	µg/kg	<0,2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<0,2	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<100	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Fumonisine B1+B2	µg/kg	<1000	2000	Reg. 1881/2006 e s.m.i.

Residui fitosanitari e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore
--	---

OGM	Assenti
-----	---------

Contaminanti microbiologici	
Parametri microbiologici	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta	
Formato	1kg
Codice Articolo	0025FP1
Codice EAN	8057829490323
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220
Confezioni per Cartone	10pz
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225
Peso lordo imballo (kg)	11
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Cartoni/Sacchetti per strato	8
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	123
Peso lordo incluso pallet (kg)	460

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni Plastica Sottovuoto (periodo estivo)	
Materiale	Film plastico per alimenti
Tipo di confezione	Busta trasparente sottovuoto
Dimensioni Confezione (mm)	105x70 h190
Confezioni per fardello	10pz
Dimensioni Fardello (mm)	210x350 h190
Peso lordo imballo (kg)	10.5
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Fardelli per strato	12
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	110
Peso lordo incluso pallet (kg)	600