



Antico Molino
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **POLENTA**

LA GIALLA FINA

Rev.0 del 03/2017

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	La Gialla fina	
Denominazione legale	Farina di mais giallo semivitreo macinato fine	
Destinazione d'uso	Per la nostra tradizionale e morbida polenta gialla	
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	1515kJ – 362 Kcal
Grassi	2,70g
di cui saturi	0,31g
Carboidrati	80,80g
di cui zuccheri	1,50g
Fibra	3,10g
Proteine	8,70g
Sale	2,50mg

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	<80	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Fumonisine B1+B2	µg/kg	<700	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	5kg
Codice Articolo	0001FP1	0002FP
Codice EAN	8057829490019	8057829490026
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11.00	5.15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600

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)	10.50
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