

Farina di Mais Giallo Velata - Fioretto



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1569 / 375 (Kj / Kcal)	Carboidrati	83,0 g	Sodio	1 mg
Grassi	1,40 g	di cui zuccheri	0,64 g	Sale	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,17 g	Proteine	6 g		

SHELF LIFE: 12 Mesi.

CONFEZIONE: Sacco di Carta da 25 kg.

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Mais Giallo Veleta - Fioretto

Prodotto ottenuto dal mais ibrido, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, tramite un processo di macinazione a secco e abburattamento in cui sono essenzialmente rimossi la crusca e il germe.

Granulometria				Caratteristiche Organolettiche			
Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza	Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza
Passaggio setaccio 425 µ	%	85	Max	Odori e sapori estranei	-	Assente	-
Passaggio setaccio 600 µ	%	100	Max	Colore	-	Giallo	-

Caratteristiche Microbiologiche				Micotossine			
Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza	Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza
Carica batterica totale	Ufc/g	< 100.000	Max	Aflatossine totali	µg/kg	4	Max
Lieviti	Ufc/g	< 10.000	Max	Fumonisine totali	µg/kg	2.000	Max
Muffe	Ufc/g	< 10.000	Max	Deossinivalenolo	µg/kg	1.250	Max
Salmonelle	Ufc/g	Assente	-	Zearalenone	µg/kg	300	Max
Enterobatteri totali	Ufc/g	< 1.000	Max				

Filth Test				Conservazione			
Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza	Determinazioni	U.M.	Valore	Tolleranza
Insetti interi	-	Assente	-	Temperatura di stoccaggio	°C	Ambiente	-
Uova di insetti	-	Assente	-	Temperatura di consegna	°C	Ambiente	-
Frammenti di insetti	-	Assente	-				
Peli di roditori o frammenti	-	Assente	-				
Fibre vegetali o frammenti	-	Assente	-				
Fibre sintetiche o frammenti	-	Assente	-				
Altre impurità solide	-	Assente	-				

Modalità e mezzi di trasporto corrispondenti alle norme di legge (DPR 26/03/0980 n° 327 e altre disposizioni in materia vigente).
Conservare in ambiente fresco, areato ed asciutto.