

<b>BONOMELLI S.r.l.</b>	<b>Scheda Tecnica Prodotto Finito</b>	<b>SPF-092</b>
<b>Pag. n° 1 di 2</b>	<b>POLENTA VALSUGANA INTEGRALE</b>	<b>Rev.6 del 23/01/17</b>

### 1. Classificazione merceologica

Preparato per polenta rapida di farina integrale di mais precotta

### 2. Descrizione del prodotto

Farina scorrevole, con piccoli frammenti cruscaei tipici del prodotto integrale, esente da grumi, asciutto e privo di sostanze estranee, di colore giallo con evidenti punteggiature giallo-brune.

### 3. Ingredienti

Farina integrale di mais (100%).

### 4. Valori nutrizionali

<b>Valori nutrizionali (medi per 100 g di farina)</b>	
<b>Valore energetico</b>	1473 kJ - 348 kcal
<b>Grassi</b>	1,7 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,4 g
<b>Carboidrati</b>	72,4 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>Fibre alimentari</b>	6,5 g
<b>Proteine</b>	7,5 g
<b>Sale</b>	0 g

### 5. Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Umidità	< 12,5 %

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
Carica microbica aerobica totale	UFC/g	<b>Max 5000</b>
Enterobatteri	UFC/g	<b>≤ 10</b>
Stafilococco aureo	UFC/g	<b>&lt; 10</b>
Lieviti	UFC/g	<b>&lt; 100</b>
Muffe	UFC/g	<b>&lt; 100</b>
Escherichia coli	UFC/g	<b>&lt; 10</b>
Salmonelle	UFC/25 g	<b>Assente</b>

<b>BONOMELLI S.r.l.</b>	<b>Scheda Tecnica Prodotto Finito</b>	<b>SPF-092</b>
<b>Pag. n° 2 di 2</b>	<b>POLENTA VALSUGANA INTEGRALE</b>	<b>Rev.6 del 23/01/17</b>

**6. Contaminanti**

Micotossine

Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

Metalli pesanti

Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

Pesticidi

Conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni

**7. Presenza di “Organismi Geneticamente Modificati” [OGM]**

OGM assenti

**8. Tipologia di confezionamento**

Il prodotto è confezionato in busta di carta e politene, nei seguenti formati:

- Astuccio con busta da 330 g inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)

**9. Modalità di conservazione**

Da conservare in luogo fresco e asciutto

**10. Termine Massimo di Conservazione (TMC)**

24 mesi