



Scheda Tecnica FARINA DI MAIS PER POLENTA GIALLA

Denominazione prodotto: Farina di granoturco giallo.

Denominazione commerciale: Farina di mais giallo per polenta.

Ingredienti: Farina di granoturco giallo.

Modalità di produzione

Pulitura: processo costituito dal passaggio del mais in apposite macchine vagliatrici ed aspiranti allo scopo di togliere le impurità in esso contenute e successivo passaggio in una selezionatrice ottica per un ulteriore controllo.

Macinazione: processo durante il quale il mais passa fra i rulli dei laminatoi e i vari vagli che ci danno il prodotto con le caratteristiche da noi richieste.

Confezionamento: la farina appena macinata, passa dai contenitori di raccolta alla confezionatrice sottovuoto o all'insacco convenzionale di carta.

Caratteristiche

Impieghi: produzione di polenta, pane al mais o spolvero.

Aspetto: granuloso.

Colore: giallo, di tonalità diverse, dovute alla materia prima.

Odore: tipico del mais.

Sapore: caratteristico, gradevole.

Caratteristiche tossicologiche: inferiori ai limiti di legge.

| Farina di mais giallo Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto | |
|--|------------------|
| Energia | 353 Kcal 1496 Kj |
| Grassi | 2,6 g |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 0,4 g |
| carboidrati | 76,1 g |
| <i>di cui zuccheri</i> | 0,6 g |
| Proteine | 5,3 g |
| Sale | 0,05 g |
| Fibre | 2 g |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|---------------------------------|------------|
| Umidità | 15,50% max |
| Ceneri | 0,7 g/100g |
| Fibra grezza | 2,0 g/100g |
| Glutine | <20 ppm |



Scheda Tecnica FARINA DI MAIS PER POLENTA GIALLA

Confezionamento **sottovuoto**

Imballaggio primario: sacchetto in Nylon BX+PLT da **kg 1** - Dim. Circa L 105 X P 70 X H 192 mm.

Codice EAN: 8009831000106

Conservazione: 12 mesi. Si consiglia di manipolare i sacchetti con cura onde evitare la perdita del sottovuoto e conservarlo in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

Imballaggio secondario: termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 360 x P 205 X h 195 mm

Pallettizzazione: 12 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 600 kg - Dim. Circa L 1200 X P 800 x H 970 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 1125 mm circa.

Imballaggio primario: sacchetto in Nylon BX+PLT da **kg 0,5** - Dim. Circa L 80 X P 53 X H 160 mm.

Codice EAN: 8009831000175

Conservazione: 12 mesi. Si consiglia di manipolare i sacchetti con cura onde evitare la perdita del sottovuoto e conservarlo in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

Imballaggio secondario: termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 270 x P 165 X h 165 mm

Pallettizzazione: 18 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 450 kg - Dim. Circa L 1200 X P 800 x H 825 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 975 mm circa.

Confezionamento **carta**

Imballaggio primario: sacchetto da **kg 5**.

Codice EAN: assente.

Conservazione: 4 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

Imballaggio primario: sacco da **kg 25**.

Codice EAN: assente.

Conservazione: 4 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.