

Nibbia,

DENOMINAZIONE: FARINA TARAGNA

1. Cenni sul Processo Produttivo:

FARINA DI MAIS E DI GRANO SARACENO DESTINATA ALL'ALIMENTAZIONE UMANA, SANA, LEALE, MERCANTILE, DI TIPO MISTO. FARINA DI MAIS NAZIONALE VITREO SECCO DEGERMINATO, GRANULATO, PULITO E SETACCIATO SECONDO BUONA TECNICA INDUSTRIALE.

IL PRODOTTO CONFEZIONATO, PRIMA DELLA VENDITA E' SOTTOPOSTO AD IDONEO PROCESSO PER EVITARE FENOMENI DI "BATTERFLY".

2. Caratteristiche Organolettiche e Chimiche:

Aspetto	granulare, omogeneo
Colore	giallo - arancio caratteristico
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	caratteristico, privo di note anomale
Tempo di cottura (indicativo)	40 - 45 minuti
Umidità (%)	13,5 max
Metalli e metalloidi	assenti

3. Caratteristiche fisiche:

Granulometria (indicativi):	rifiuto setaccio 630 µm	70-75%
	rifiuto setaccio 250 µm	95% min
	sotto setaccio 250 µm	5% max

4. Caratteristiche microbiologiche (u.f.c./g):

Lieviti e muffe	1.000 Max
Salmonella	assente 25g
Aflatossine ed ocratossine	nei limiti di legge

5. Imballaggio, Identificazione:

Peso confezioni: 1 kg, 500g

Imballo: sacchetto trasparente film CLC124 per alimenti

6. Stoccaggio e Shelf Life:

In luogo fresco, asciutto (6-20 °C), ben aerato, non a diretto contatto con pavimenti o pareti,

al riparo dalla luce diretta. Conservato negli imballi originali integri mantiene le sue caratteristiche qualitative per 12 mesi.

In Fede
Pacifico Crespi
crespiriso