



## Scheda tecnica prodotto

### Farina di mais Macinata a Pietra

Molino Angeli srl  
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)  
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077  
E-mail: [info@molinoangeli.it](mailto:info@molinoangeli.it)



<b>Denominazione legale o di vendita</b>	<b>Ingredienti</b>
Farina di mais	Mais

<b>Origine della materia prima</b>	<b>Destinazione d'uso</b>
Italia	Alimentazione umana

Allergeni	Presente come ingrediente		Presente come tracce	
	Sì	No	Sì	No
Cereali contenenti glutine e derivati		X	X	
Crostacei e derivati		X		X
Uova e derivati		X		X
Pesce e derivati		X		X
Arachidi e derivati		X		X
Soia e derivati		X	X	
Latte e derivati		X		X
Frutta a guscio e derivati		X		X
Sedano e derivati		X		X
Senape e derivati		X	X	X
Semi di sesamo e derivati		X	X	X
Anidride solforosa e derivati >10 ppm		X		X
Lupini e derivati		X		X
Molluschi e derivati		X		X

Caratteristiche chimiche		
Parametro	Valore medio	
Proteine	10,56	%
Grassi	2,46	%
Carboidrati	72,86	%
Fibre	2,64	%
Ceneri	1,34	%
Sodio	< 0,005	%

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	11	%	15,5 MAX

Caratteristiche fisiche	
Granulometria	100% < 1000 micron



## Scheda tecnica prodotto

### Farina di mais Macinata a Pietra

Molino Angeli srl  
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)  
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077  
E-mail: [info@molinoangeli.it](mailto:info@molinoangeli.it)



#### Caratteristiche microbiologiche

Gruppo	Unità	Valore
Carica microbica totale	100.000 ufc/g	Max
Enterobatteriacee	10.000 ufc/g	Max
E. Coli	10 ufc/g	Max
Muffe e lieviti	10.000 ufc/g	Max
Salmonella Spp	ufc/25g	Assente

#### Dichiarazione nutrizionale

Gruppo	Valori medi per 100g di prodotto	
	Kj / Kcal	
Energia	Kj / Kcal	1530 / 361
Grassi	g	2,46
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,41
Carboidrati	g	72,86
<i>di cui zuccheri</i>	g	2,06
Fibre	g	2,64
Proteine	g	10,56
Sale	g	< 0,0125

#### Riferimenti normativi

OGM	Il prodotto è stato ottenuto da materia prima non geneticamente modificata
Metalli pesanti	Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.
Fitofarmaci e pesticidi	DM 27/08/04, Reg. UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int.
Materiali a contatto	Idoneità alimentare in base al DM 73/93. Reg. 1935/2004. Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 e succ. mod. e int.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int.

#### Certificazione di prodotto

	Si	No	Note
Biologico		X	Organo di controllo: ICEA Validità del certificato di conformità: 16.04.2023

#### Confezionamento

Tipo di confezionamento	Peso	Da consumarsi preferibilmente entro
Sacco di carta	25 Kg	6 mesi
Big Bag	1000 Kg	6 mesi

#### Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito