

	AL.CA.FOOD s.r.l.	Data: 02/05/2016
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP SCHEDE TECNICHE	Revisione: 21

DENOMINAZIONE

POLENTA GIALLA

DEFINIZIONE

Prodotto ottenuto dalla miscelazione e cottura di acqua, farina di mais gialla e sale.

INGREDIENTI

Acqua, farina di mais gialla, sale, correttore di acidità: acido tartarico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	kJ/100g kcal/100g	319 75
Grassi	g/100g	0,5
Di cui acidi grassi saturi	g/100g	< 0,1
Carboidrati	g/100g	16
Zuccheri	g/100g	< 0,5
Proteine	g/100g	1,7
Sale	g/100g	1,3

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Umidità	g/100g	81,0 ± 2,0
pH		< 4,5
Aw		0,970<<0,990
Amido	g/100g	15,0 ± 2,0
Ceneri	g/100g	1,5
Filth test	n/50g	< 1
Ricerca OGM		Assente
Metalli pesanti	mg/Kg	N.R.
Aflatossina B ₁	µg /Kg	< 2,0
Aflatossine B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg /Kg	< 4,0
Ocratossina A	µg /Kg	< 3,0
Zearalenone	µg /Kg	< 100
Deossinivalenolo	µg /Kg	< 750
Fumonisine	µg /Kg	< 1000

	AL.CA.FOOD s.r.l.	Data: 02/05/2016
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP SCHEDE TECNICHE	Revisione: 21

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica microbica totale	ufc/g	< 10.000
Lieviti	ufc/g	< 1.000
Muffe	ufc/g	< 1.000
Bacillus cereus	ufc/g	< 50
Listeria spp (su 5 u.c)	/25g	Assente

DURATA 120-150 gg a temperatura ambiente

STOCCAGGIO Temperatura ambiente

TRASPORTO Temperatura ambiente

FORMATO 500, 1000 g

IMBALLO Primario: film idoneo al contatto con l' alimento come da scheda tecnica del fornitore.
Secondario:
Cartone contenente 12 confezioni.

DESTINAZIONE D'USO Prodotto di largo consumo

ALLERGENI Assenti.