



Molino di Borgo San Dalmazzo
www.molino-borgo.com - info@molino-borgo.com - bormol@pec.confartigianato.it
ph. +39 0171 266277 - fax. +39 0171 266021

SCHEDA TECNICA

FARINA DI MAIS ISTANTANEA BIOLOGICA

Descrizione prodotto

Farina di mais precotta da agricoltura biologica

Ingredienti

Farina di mais biologica

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche

Aspetto: semolosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee

Colore: giallo

Odore: tipico e granevole

Umidità	inferiore al 12.5%
Ceneri	inferiore al 0,45%
Grassi	inferiore al 1,2%
Punti neri	<20N/100 gr
Filth test:	< 20n/50g
Corpi estranei	assenti
Parassiti vivi	assenti

Granulometria:

>800 microns	10+/-5%
>710 microns	10+/-5%
>500 microns	30+/-5%
>315 microns	45+/-5%
< 315 microns	5+/-2%

Microtossine:

Aflatossina B1	2ppb max
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	4ppb max
Fumonisine (B1+B2)	1400ppb max



Molino di Borgo San Dalmazzo

www.molino-borgo.com - info@molino-borgo.com - bormol@pec.confartigianato.it
ph. +39 0171 266277 - fax. +39 0171 266021

Deossiniv

alenolo 750ppb max
Zearalenone 200ppb max
Ocratossina A 3ppb max

Pesticidi: assenti come previsto dal REG.CE 834/2007 e succ

Parametri microbiologici

Carica microbica mesofila	max 100.000 ufc/g
Eterobatteri	max 500 ufc/g
Muffe, Lieviti	max 5000 /ufc/g
Strafilcocco aureo	assente
Clostridi solfito- riduttori	assente
Salmonella	assente/ufc 25g
Escherichia coli	assente ufc/1g
Bacillus cereus	assente

Informazioni Allergeniche/Ogm

Il prodotto non contiene sostanze OGM

Imballaggi

gr 500 sottovuoto

Shelf Life

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di confezionamento

Informazioni nutrizionali - Per 100 grammi di prodotto

Energia	KJ 1494 kcal 352
Grassi	1,5 g
Di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	77,0 g
Di cui: zuccheri	0,8 g
Fibre	1,9 g
Proteine	6,3 g
Sale	0 g

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto