

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

LINEA MAIS	
<b>Imballo:</b>	
<b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b>	DECORMAIS
<b>Descrizione prodotto:</b>	Miscela di mais estruso e fiocchi di mais frantumati.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.
<b>Informazioni tecniche:</b>	Prodotto decorativo che dona croccantezza e colore al prodotto finito. Si consiglia di inserirlo sopra l'impasto appena prima della cottura.
<b>Ingredienti:</b>	Estruso di mais frantumato 50% (farina di mais 99%, sale) , fiocchi di mais frantumato 50% (farina di mais 89%, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale).
<b>Prodotto in:</b>	ITALIA
<b>Formato:</b>	1 Kg, 25 Kg.

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Umidità	%	n. a.	MAX	Metodo Buhler
Glutine (s.s.)	%	n. a.	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	n. a.	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	n. a.	MIN	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

**ALVEOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
W	E-4 Joule	n. a.	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/mm	n. a.	-0.10/+0.10	

**FARINOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	n. a.	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	n. a.	MIN	

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Conta microorganismi a 30° C	u.f.c./g	$10^4 \leq x < 10^5$	UNI EN ISO 4833-1 2013/Amd (2022)
Conta stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 6882-2 (2021)
Conta coliformi	u.f.c./g	$10^3 \leq x < 10^4$	AFNORBRD 07/08 – 12/04
E.Coli	u.f.c./g	$10 \leq x < 10^2$	ISO 16649-2 (2010)
Muffe	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Lieviti	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Bacillus cereus	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 7932 (2020)
Salmonella spp.	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNOR SOL 37/01 – 06/13
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNORBKR 23/02 – 11/02

**PARAMETRI CHIMICO BIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	< 4	MP.2360:R1.2023
Aflatossina B1	ppb	< 2	
Ocratossina A	ppb	< 3	
DON	ppb	< 750	
Zearalenone	ppb	< 75	
Cadmio	ppm	< 0.1	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
Piombo	ppm	< 0.2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	n. frammenti insetti/ 50 g	< 25	DM 12/01/1999 GU n64
Filth test	n. peliratto/ 50 g	< 1	18/03/1999 All 1.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

Nutriente	Valore
Energia (Kj)	1547
Energia (Kcal.)	365
Grassi	1.2
di cui saturi	0.3
Carboidrati	79
di cui zuccheri	4.5
Fibre	3
Proteine	8
Sale	1.90

**ALLERGENI**

<b>Rif. Legge: Reg. UE n. 1196/11</b>	<b>Stato</b>	<b>Origine</b>
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Presente	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Frutta a guscio	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

**CONSERVAZIONE**

<b>Modalità di conservazione:</b>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, pulito ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi merce in sacco, 6 mesi merce sfusa.
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	Per prodotto consegnato in bancali si raccomanda di rimuovere il cellophane protettivo prima dello stoccaggio per evitare formazione di muffe.

**PACKAGING**

<b>Confezione:</b>	Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene oppure confezioni in poliaccoppiato (propilene, poliestere e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE e 2023/06/CE e smi; Decreto Min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).
--------------------	---

**TRASPORTO**

<b>Rinfusa:</b>	Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967). Quantità minima 30 quintali.
<b>Pallet:</b>	Bancali da 10 quintali.

**DISPOSIZIONI DI LEGGE**

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/04 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 1829/03 e 1830/03 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti.
<b>Imballaggi:</b>	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa europea vigente e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	Il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.
Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.	

**SISTEMA GESTIONE QUALITA'**

<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>	Certificato CSQA n. 41474
<b>FSSC 22000</b>	Certificato CSQA n. 56853
<b>UNI EN ISO 22005:2008</b>	Certificato CSQA n. 56852
<b>Biologico</b>	Certificato Suolo e Salute n. 05-02481-0001