



AL.CA.FOOD s.r.l.

Revisione: 00
Del 03/07/2018

Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP
SCHEDE TECNICHE

Aggiornata il:
12/11/2018

DENOMINAZIONE

POLENTA GIALLA

DEFINIZIONE

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

INGREDIENTI

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	kJ/100g kcal/100g	298 70
Grassi	g/100g	0
Di cui acidi grassi saturi	g/100g	0
Carboidrati	g/100g	16
Di cui zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	1,5
Sale	g/100g	0,76

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Umidità	g/100g	81,0 ± 2,0
pH		≤ 5,0
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.	Revisione: 00 Del 03/07/2018
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP SCHEDE TECNICHE	Aggiornata il: 12/11/2018

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	< 100
Listeria spp (su 5 u.c)	/25g	Assente

DURATA 120 giorni a temperatura ambiente

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE Temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

TRASPORTO Temperatura ambiente

FORMATO 500 g, 1000 g , 500 g cilindrica, 1000 g cilindrica

IMBALLO
 Primario: film idoneo al contatto con gli alimenti come da scheda tecnica del fornitore.
 Secondario: cartone contenente 6 pezzi per il formato 1000 g cilindrico, 12 pezzi per gli altri formati.

DESTINAZIONE D'USO Prodotto di largo consumo.

OGM Assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto: il prodotto si presenta di colore giallo intenso, la consistenza è compatta, morbida al taglio.
Odore: gradevole, tipico del mais cotto, privo di note estranee
Sapore: delicato, caratteristico di mais cotto, senza retrogusto.

	AL.CA.FOOD s.r.l.	Revisione: 00 Del 03/07/2018
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP SCHEDE TECNICHE	Aggiornata il: 12/11/2018

ALLERGENI: in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche

Allergeni	Presenza come ingrediente	Presenza come possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine *	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio **	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/Kg)	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati.