



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK IM12960

Revisione 2
del 11/03/2016

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **FARINA DI MAIS TOSTATO PER IMPANATURA**
Formato: **IM12960 IMPANATURA MAIS T. GLUTEN FREE**
Codice EAN confezione: 8001250009609
Peso netto: 375 g
Imballo primario: Film accoppiato PET-PE + astuccio in cartoncino teso
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
12	12	5	60

Unità di vendita: Confezione da 375 g
Modalità di conservazione: Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in
Termine minimo di conservazione: 12 mesi
Ingredienti: Farina di mais tostato, sale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Umidità max 6,0 %
Residui di Pesticidi conformi a D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) assenti
CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia	1578 kJ/372 kcal
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	82 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	3,5 g
Proteine	7 g
Sale	2 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	sfarinato a spigoli vivi
Colore	giallo ocra
Odore	tipico di mais tostato senza note estranee
Sapore	caratteristico, esente da gusti anomali
Consistenza	granulare

2	11/03/2016			Valori nutrizionali
REV.	DATE	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK IM12960

Revision 2
date 11-Mar-2016

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	TOASTED MAIZE FLOUR FOR BREADING			
Product	IM12960	IMPANATURA MAIS T. GLUTEN FREE		
EAN code pack	8001250009609			
Net weight	375 g			
Primary packaging	PET-PE coupled film + cardboard box			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	12	5	60
Retail unit	375 g pack			
Storage	Packaged in a protective atmosphere. Please do not puncture the package.			
Shelf-life	12 months			
Ingredients list	Toasted maize flour, salt.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001
Moisture	max 6,0 %
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, EU Reg. 1169/2011 and follow. amend.)	absent
FOREIGN BODIES	absent

TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g	
Energy	1578 kJ/372 kcal
Fat	1 g
of which saturates	0,2 g
Carbohydrate	82 g
of which sugars	0,6 g
Fibre	3,5 g
Protein	7 g
Salt	2 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Appearance	coarse flour
Colour	amber yellow
Flavour	typical of toasted maize
Taste	typical of toasted maize
Texture	granular

2	11-Mar-2016			Nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION