



## Scheda Tecnica FARINA DI MAIS GUSTOSA DELLE VALLI

**Denominazione prodotto:** Farina di granoturco giallo.

**Denominazione commerciale:** Gustosa delle Valli.

**Ingredienti:** Farina di granoturco giallo tipo novantino.

**Origine:** Friuli Venezia-Giulia.

### Modalità di produzione

**Pulitura:** processo costituito dal passaggio del mais in apposite macchine vagliatrici ed aspiranti allo scopo di togliere le impurità in esso contenute e successivo passaggio in una selezionatrice ottica per un ulteriore controllo.

**Macinazione:** processo durante il quale il mais passa fra i rulli dei laminatoi e i vari vagli che ci danno il prodotto con le caratteristiche da noi richieste.

**Confezionamento:** la farina appena macinata, passa dai contenitori di raccolta alla confezionatrice sottovuoto o all'insacco convenzionale di carta.

### Caratteristiche

**Impieghi:** produzione di polenta, pane al mais o spolvero.

**Aspetto:** granuloso.

**Colore:** giallo, di tonalità diverse, dovute alla materia prima.

**Odore:** tipico del mais.

**Sapore:** caratteristico, gradevole.

**Caratteristiche tossicologiche:** inferiori ai limiti di legge.

Farina di mais giallo Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	
Energia	353 Kcal 1496 Kj
Grassi	2,6 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,4 g
carboidrati	76,1 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,6 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,05 g
Fibre	2 g

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	15,50% max
Ceneri	0,7 g/100g
Fibra grezza	2,0 g/100g
Glutine	<20 ppm



## Scheda Tecnica FARINA DI MAIS GUSTOSA DELLE VALLI

### Confezionamento **sottovuoto**

**Imballaggio primario:** sacchetto in Nylon BX+PLT da **kg 1** - Dim. Circa L 105 X P 70 X H 192 mm.

**Codice EAN:** 8009831000212

**Conservazione:** 12 mesi. Si consiglia di manipolare i sacchetti con cura onde evitare la perdita del sottovuoto e conservarlo in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

**Imballaggio secondario:** termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 360 x P 205 X h 195 mm

**Pallettizzazione:** 12 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 600 kg - Dim. Circa L 1200 X P 800 x H 970 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 1125 mm circa.

**Imballaggio primario:** sacchetto in Nylon BX+PLT da **kg 0,5** - Dim. Circa L 80 X P 53 X H 160 mm.

**Codice EAN:** 8009831000229

**Conservazione:** 12 mesi. Si consiglia di manipolare i sacchetti con cura onde evitare la perdita del sottovuoto e conservarlo in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

**Imballaggio secondario:** termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 270 x P 165 X h 165 mm

**Pallettizzazione:** 18 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 450 kg - Dim. Circa L 1200 X P 800 x H 825 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 975 mm circa.

### Confezionamento **carta**

**Imballaggio primario:** sacchetto da **kg 5**.

**Codice EAN:** assente.

**Conservazione:** 4 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

**Imballaggio primario:** sacco da **kg 25**.

**Codice EAN:** assente.

**Conservazione:** 4 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.