

AZIENDA AGRICOLA

“PACIFICO CRESPI”

CRESPIRISO

Te l +39032157216

Fax +39032157216



Via Fungo, 90 - 28060

Frazione NIBBIA

San Pietro Mosezzo (NO)

ITALY

www.crespiriso.com

Nibbia,

## DENOMINAZIONE: FARINA DI MAIS FIORETTO

### 1. Cenni su1 Processo Produttivo:

FARINA DI MAIS SECCO DEGERMINATO, GRANULATO, PULITO E SETACCIATO SECONDO BUONA TECNICA INDUSTRIALE.

IL PRODOTTO CONFEZIONATO, PRIMA DELLA VENDITA E' SOTTOPOSTO AD IDONEO PROCESSO PER EVITARE FENOMENI DI "BATTERFLY".

### 2. Caratteristiche Organolettiche e Chimiche:

Aspetto	granulare, omogeneo
Colore	giallo - arancio caratteristico
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	caratteristico, privo di note anomale
Tempo di cottura (indicativo)	40 - 45 minuti
Umàd1tà (%)	13,5 max
Metalli e metalloidi	assenti

### 3. Caratteristiche fisiche:

Granulometria (indicativi):	rifiuto setaccio 630 µm	20 – 35 %
	rifiuto setaccio 500 µm	75 – 80 %
	rifiuto setaccio 250 µm	98% min
	sotto setaccio 250 µm	2% max

### 4. Caratteristiche microbiologiche (u.f.c./g):

Lieviti e muffe	1.000 Max
Salmonella	assente 25g
Aflatossine ed ocratossine	nei limiti di legge

### 5. Imballaggio, Identificazione:

Peso confezioni: 1 kg, 500g

Imballo: sacchetto trasparente per alimenti e sottovuoto

### 6. Stoccaggio e Shelf Life:

In luogo fresco, asciutto (6-20 °C), ben aerato, non a diretto contatto con pavimenti o pareti, al

**riparo dalla luce diretta. Conservato negli imballi originali integri mantiene le sue caratteristiche qualitative per 12 mesi.**

In Fede  
*Pacifico Crespi*  
crespiriso