



Antico Molino  
F.lli Persello

## SCHEDA TECNICA

### Linea POLENTA

#### LA GIALLA FINA

Rev.2 del 12/2021

#### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	La Gialla fina	
<b>Denominazione legale</b>	Farina di mais giallo semivitreo macinato fine	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per la nostra tradizionale e morbida polenta gialla	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Produzione e confezionamento</b>	Prodotto e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

#### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1515kJ – 362 Kcal
<b>Grassi</b>	2,70g
<b>di cui saturi</b>	0,31g
<b>Carboidrati</b>	80,80g
<b>di cui zuccheri</b>	1,50g
<b>Fibra</b>	3,10g
<b>Proteine</b>	8,70g
<b>Sale</b>	2,50mg

#### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	tr
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	tr
<b>Frutta a guscio</b>	tr
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	tr
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

#### Consigli per l'utilizzo

Portare ad ebollizione circa 2 L d'acqua in una pentola, possibilmente un paiolo di rame, lasciando almeno 3-4 cm dal bordo e aggiungere 20-25 g di sale grosso. Mantenendo il fuoco alto versare delicatamente la farina (circa 500g) mescolandola con un frustino. Continuare a versare la farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata (va considerato che più la farina è macinata grossa, più assorbirà acqua durante la cottura). Far cuocere per 40-50 minuti nel paiolo con mescolatore oppure mescolando spesso, possibilmente con un mestolo di legno.

Antico Molino F.lli Persello

di Persello Doris

via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di Monte Albano (UD)

CF PRSDRS67S22H816O P.IVA 02371450301

[www.molinopersello.it](http://www.molinopersello.it)

Caratteristiche chimico-fisiche				
Umidità	15,5 Max			
Glutine	<5 ppm			
Contaminanti chimici				
Parametro	Unità di misura	Valore	Limite	Riferimento normativo
Aflatossina B1	µg/kg	<0,2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<0,2	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<80	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Fumonisine B1+B2	µg/kg	<700	2000	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
OGM	Assenti			
Contaminanti microbiologici				
Parametri microbiologici	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta				
Formato	1kg	5kg		
Codice Articolo	0001FP1	0002FP		
Codice EAN	8057829490019	8057829490026		
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana		
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia		
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia		
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo		
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225			
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15		
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120			
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14		
Strati max per pallet	5	8		
Altezza incluso pallet (cm)	123	100		
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600		
Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni Plastica Sottovuoto (periodo estivo)				
Materiale	Film plastico per alimenti			
Tipo di confezione	Busta trasparente sottovuoto			
Dimensioni Confezione (mm)	105x70 h190			
Confezioni per fardello	10pz			
Dimensioni Fardello (mm)	210x350 h190			
Peso lordo imballo (kg)	10,50			
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120			
Fardelli per strato	12			
Strati max per pallet	5			
Altezza incluso pallet (cm)	110			
Peso lordo incluso pallet (kg)	600			

Antico Molino F.lli Persello  
di Persello Doris

via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di Monte Albano (UD)  
CF PRSDRS67S22H816O P.IVA 02371450301  
[www.molinopersello.it](http://www.molinopersello.it)