

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.9)

Vers.03 04/2018

PRODOTTO	SEMOLA "EXTRA" DI GRANO DURO		
Ingredienti	Semola di grano duro		
Impiego	Semola di grano duro ottenuto dalla macinazione di frumenti selezionati nazionali ed esteri. Consigliato per la produzione di pasta secca, semisecca e fresca.		
Modalità d'uso	Impasti a lievitazione diretta con 2 - 4 ore di lievitazione e T °C 24±3 : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.		
Confezione	25 Kg		
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti		
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo		
Scadenza	6 mesi dalla macinazione		
Allergeni	Glutine		
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto edibile)

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE	100			
ENERGIA	314		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	71.0	min	g	
PROTEINE	13	min	g	
LIPIDI	2,0	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 - ICC 110 - AACC44.15.02
	Ceneri	0.78	max	% S.S.	UNI ISO 2171
	Proteine (N*5.70)	13.0	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
	Glutine secco	12.0	min	% S.S.	ICC n.137/1
	Falling number	400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	1.70	± 0.50	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
		W	180	± 20	
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	56	min	ISO 5530 – 1 del 1997
		Stabilità	2	min	
MICROBIOLOGICHE	Filth test	frammenti insetti	25	max	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		peli di roditori	assenti	max	
	Carica batterica totale		10 ⁶	max	(UFC/g)
	Coliformi totali		<500	max	(UFC/g)
	Coliformi fecali		<500	max	(UFC/g)
MICOTOSI	Escherichia Coli		<500	max	(UFC/g)
	Staphylococcus Aureus		10	max	(UFC/g)
	Lieviti e Muffe		5000	max	(UFC/g)
	Salmonelle		assenti	max	(25/g)
	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)		4	max	µg/Kg
METALLI	Aflatossina B1		2	max	µg/Kg
	Ocratossina A		3	max	µg/Kg
	Deossinivalenolo (DON)		750	max	µg/Kg
	Zearaleone		75	max	µg/Kg
	Piombo		0.2	max	mg/Kg
	Cadmio		0.1	max	mg/Kg
	Altri contaminanti		Nei limiti di legge		D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod. UNI-ISO 12393
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002			

Molino Scoppettuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax.
 0825 446798 – www.molinoscoppettuolo.it – Email molinoscoppettuolo@libero.it