

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.8)**

Vers.04 03/2018

<b>PRODOTTO</b>	<b>SEMOLA "RIMACINATA" DI GRANO DURO</b>
<b>Ingredienti</b>	Semola di grano duro rimacinata
<b>Impiego</b>	Semola di grano duro finemente rimacinata ottenuta dalla macinazione di frumenti selezionati nazionali ed esteri. Consigliata per panificazione, per pasta fresca e per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non.
<b>Modalità d'uso</b>	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.
<b>Confezione</b>	5 Kg e 25 Kg
<b>Imballo</b>	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
<b>Lotto ed EAN13</b>	Identificati sulla confezione d'imballo
<b>Scadenza</b>	6 mesi dalla macinazione
<b>Allergeni</b>	Glutine
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)**

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
<b>PARTE EDIBILE</b>		100		
ENERGIA	314		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	71.0	min	g	
PROTEINE	12.5	min	g	
LIPIDI	2.0	max	g	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo		
<b>CHIMICHE</b>	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02		
	Ceneri	0.90	max	% S.S.	UNI .ISO 2171		
	Proteine (N*5.70)	12.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	11.0	min	% S.S.	ICC n.137/1		
	Falling number	400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974		
<b>REOLOGICHE</b>	Alveografo di Chopin	P/L	1.80	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971		
		W	220	± 20		(J*10 <sup>-4</sup> )	
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min		m	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	61.0	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Stabilità	5	min		m	
<b>FILTH</b>	Filtro test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		peli di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
<b>MICROBIOLOGICHE</b>	Carica batterica totale	10 <sup>6</sup>	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01		
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)			
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)			
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)	M .U. 1185:00		
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000		
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008		
	Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
<b>MICOTOSSINE</b>	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006		
	Aflatossina B1	2	max	µg/Kg			
	Ocratossina A	3	max	µg/Kg			
	Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg			
	Zearaleone	75	max	µg/Kg			
<b>METALI</b>	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	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					