SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.9)

Vers.05 04/2023

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 per100g 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		(J*10 ⁻⁴)
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min	m	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	56	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
Stabilità		2	min	m		
MICROBIOLOGICHE	Filt 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	
	Carica batterica totale	10 ⁶	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		
MICOTOSSI	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		
	Deossivalenolo DON)	750	max	µg/Kg		
	Zearaleone	75	max	µg/Kg		
META	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				
Presenza di OGM		Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM)				

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