

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.8)		Vers.05 03/2023
PRODOTTO	SEMOLA "RIMACINATA*DI GRANO DURO	
Ingredienti	Semola di grano duro rimacinata	
Impiego	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.	
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	5 Kg 25 Kg 1kg	
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	12.5	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	0.90	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
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	1.80	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
		W	220	± 20	
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	61.0	min	ISO 5530 – 1 del 1997
		Stabilità	5	min	
MICROBIOLOGICHE	Filt test	frammenti insetti	25	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		peli di roditori	assenti	n°/ 50 g	
	Carica batterica totale		10 ⁶	max	(UFC/g)
	Coliformi totali		<500	max	(UFC/g)
	Coliformi fecali		<500	max	(UFC/g)
	Escherichia Coli		<500	max	(UFC/g)
	Staphilococcus Aureus		10	max	(UFC/g)
	Lieviti e Muffe		5000	max	(UFC/g)
	Salmonelle		assenti	max	(25/g)
					ISO 6579 / 1993
MICOTOSSI	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)		4	max	µg/Kg
	Aflatossina B1		2	max	µg/Kg
	Ocratossina A		3	max	µg/Kg
	Deossinivalenolo (DON)		750	max	µg/Kg
	Zearaleone		75	max	µg/Kg
META	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			
Presenza di OGM		Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM)			