

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 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	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			
MICROBIOLOGICHE	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	61.0	min	ISO 5530 – 1 del 1997		
		Stabilità	5	min			
	Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g		
		peli di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
	Carica batterica totale	10 ⁶	max	(UFC/g)			
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M.U. 952/1:01		
	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)	ISO 21527-2:2008		
MICOTOSI	Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
	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			
META'	Zearaleone	75	max	µg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	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)					