

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	1 anno 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		(J*10 ⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min		m	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	61.0	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997		
	Stabilità	5	min	m			
MICROBIOLOGICHE	Filtth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		pele 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)	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			
	Deossinivalenolo 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)					

