

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 3.26

Versione 1- 29/4/2024

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 – SOIA – SENAPE
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

ENERGIA	330 kcal	1405 kj
GRASSI	0,5 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g	
CARBOIDRATI	75,7 g	
Di cui zuccheri	1,8 g	
FIBRE	3,7 g	
PROTEINE	11,5 g	
SALE	0,01 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo	
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010	
Ceneri	0.90	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210	
Proteine (N*5.70)	11.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94	
Glutine secco	9,50	min	% S.S.	ICC n.137/1	
Falling number	400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974	
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	
Filtth 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 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 2022	
Enterobatteriacee	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017	
Escherichia Coli	10 ²	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010	
Staphilococcus aureus	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888-1 :2021	
Lieviti e Muffe	5 x 10 ³	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008	
Salmonelle	assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020	
LIMITI DI LEGGE					
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023/ 915	
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg		
Ocratossina A	3	max	µg/Kg		
Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg		
Zearaleone	75	max	µg/Kg		
Piombo	0.2	max	mg/Kg		
Cadmio	0.1	max	mg/Kg		
Presenza di OGM	(NO OGM)				