



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SEMOLA DI GRANO DURO CODICE 186S2

DEFINIZIONE

Semola di grano duro speciale, ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

CODICE CLIENTE 186 S2 SEMOLA

ORIGINE BOTANICA

Triticum durum

ADDITIVI

Assenti

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia. Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

COLORE indice di giallo (b Minolta) >28

ODORE caratteristico

SAPORE caratteristico

ASPETTO granuloso

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|----------------------------|--------|
| Umidità max. Ceneri | 15.50% |
| s.s. max. Glutine | 0.68% |
| umido min. | 11.50% |
| Proteine (Nx5.70) s.s min. | 12.50% |

FILTH TEST

| | |
|----------------------|-------------|
| Frammenti di insetti | ≤ 25n/50g |
| Peli di roditore | Assenti/50g |

RESIDUI FITOFARMACI

E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Semola di grano duro speciale, idonea per la produzione di pane e paste artigianali e fresche.

MICOTOSSINE

| | |
|------------------------|-----------|
| Aflatossine B1 | ≤ 1 ppb |
| Aflatossine tot. | ≤ 2 ppb |
| Ocratossina A | ≤ 1 ppb |
| Zearalenone | ≤ 30 ppb |
| DON (Deossinivalenolo) | ≤ 400 ppb |

VALORI IGIENICO-

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Carica Batterica Totale | ≤ 100.000 ufc/g |
| Muffe | ≤ 1000 ufc/g |
| Lieviti | ≤ 1000 ufc/g |
| Escherichia Coli | ≤ 100 ufc/g |
| Stafilococchi Aurei max. | < 25 ufc/g |
| Salmonelle | assenti/25g |

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| ENERGIA | 1483 KJ - 349 Kcal |
| GRASSI | 1.0 |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0.0 |
| CARBOIDRATI | 72.0 |
| DI CUI ZUCCHERI | 3.0 |
| PROTEINE | 12.0 |
| SALE | 0.0 |
| FIBRE | 2.2 |