



**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)

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