

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 186 – S1 SEMOLA GROSSA

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME (D.P.R n. 187/2001)	
Semola rimacinata di grano duro per panificazione ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Regrind durum wheat semolina by bakery obtained from the milling and consequent stabilization of the durum wheat freed from foreign substances and impurities.</i>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Semola rimacinata di grano duro // durum wheat semolina	
DESTINAZIONE D'USO / USE	
Semola di grano duro con granulometria elevata e calibrata, idonea alla produzione di pane, paste artigianali e fresche. Semola che conferisce ai prodotti un' elevata tenacità dopo cottura e indice di giallo stabile. <i>Durum wheat semolina with high and calibrated grain, suitable for the production of bread, artisanal and fresh pasta. Semolina that gives the products a high tenacity after cooking and a stable yellow index.</i>	
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Umidità / Moisture	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)
Ceneri / Ashes	0.68 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)
Glutine umido / Moist gluten	31.00 % Min.
Proteine / Protein	12.50 % (Nx5.70) s.s. Min.
Falling number	≥350 secondi / seconds
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / Colour	indice di giallo (b Minolta)>24 / yellow index (b Minolta)>24
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / Characteristic and pleasant
Aspetto / Aspect	Granuloso / granular
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Staphylococcus aureus max.	10 ufc/g
Salmonella spp.	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023

Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g Max 25 insect fragments/50g
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1483 Kj – 349 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	69.0
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	12.5
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	2.0

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile cross contamination Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati / <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati / <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati / <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte / <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X
DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003		
Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione. <i>The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.</i>		
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS		
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / <i>Store in a cool dry place</i>		
CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE		
Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg. <i>Use within 6 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).</i>		

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011