


SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET
CODICE 206 – SEMOLA RIMACINATA

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME (D.P.R n. 187/2001)	
<p>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></p>	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Semola rimacinata di grano duro // <i>durum wheat semolina</i>	
DESTINAZIONE D'USO / USE	
<p>Semola ideale per la produzione di tutti i tipi di pane con semola rimacinata, soprattutto per il pane di tipo "Altamura". <i>Semolina ideal for the production of all types of bread with regrind semolina, especially for bread of the "Altamura" type.</i></p>	
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Umidità / <i>Moisture</i>	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)
Ceneri / <i>Ashes</i>	0.90 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	30.00 % Min.
Proteine / <i>Protein</i>	13.00 % (Nx5.70) s.s. Min.
<i>Falling number</i>	≥400 secondi / <i>seconds</i>
W	220 ± 20
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore / <i>Colour</i>	indice di giallo (b Minolta)>21 / <i>yellow index (b Minolta)>21</i>
Odore / <i>Smell</i>	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>
Aspetto / <i>Aspect</i>	Granuloso / <i>granular</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 100.000 ufc/g
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 1000 ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 1000 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	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	1423 Kj – 345 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	68.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	13
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