



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

# CODICE 206

### DEFINIZIONE

Semola rimacinata di grano duro per panificazione ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

### CODICE CLIENTE 206 ORO

### 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)>24

**ODORE:** caratteristico

**SAPORE:** caratteristico

**ASPETTO:** granuloso

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15,50%
Ceneri s.s.	0,86±0,04%
Glutine s.s.	>11,50%
Proteine (Nx5.70) s.s	14,00±1%
Falling number	≥ 350 secondi
Assorbimento max.	61±2%

### FILTH TEST

Frammenti di insetti	≤ 15n/50g
Peli di roditore	Assenti/50g

### RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

### DESTINAZIONE D'USO

Semola ideale per la produzione di tutti i tipi di pane con semola rimacinata, soprattutto per il pane di tipo "Altamura".

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	250±30
P/L	1,3±0,5

### MICOTOSSINE

Aflatossine B 1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

### VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

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
Coliformi totali	≤ 100 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	1462 KJ - 345 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.0
CARBOIDRATI	69.5
DI CUI ZUCCHERI	1.0
PROTEINE	13.3
SALE	0.01
FIBRE	2.2