MOLINO PORDENONE
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

CODICE 206 O

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%
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	≤ 100ufc/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	14
SALE	0.01
FIBRE	2.2