

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL SHEET

CODICE 2060 – SEMOLA ORO

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 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>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / Moisture	15.50 % Max.	(D.P.R. 187/2001)
Ceneri / Ashes	0.86 ± 0.04% s.s. Max.	(D.P.R. 187/2001)
Glutine umido / Moist gluten	34.00 % Min.	
Proteine / Protein	14.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
Falling number	≥350 secondi / seconds	
W	250 ± 20	
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 <i>Max 25 insect fragments/50g</i>
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1423 Kj – 345 Kcal
Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>saturated fat</i>	1.0 0.2
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>sugars</i>	67.5 1.1
Proteine / <i>Protein</i>	14
Sale / <i>Salt</i>	0.0
Fibre / <i>Fibers</i>	2.0

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Possibile cross contamination <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
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