



**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 VIOLA

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)>21

ODORE: caratteristico

SAPORE: caratteristico

ASPETTO: granuloso

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15,50%
Ceneri s.s.	0.90%
Glutine s.s.	10,00%
Proteine (Nx5.70) s.s	10.40%
Falling number	≥ 400 secondi
Assorbimento max.	60±2%

FILTH TEST

Frammenti di insetti	≤ 25n/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	200-240
P/L	2.0-3.0

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	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 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	1423 KJ - 345 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.18
CARBOIDRATI	72.4
DI CUI ZUCCHERI	1.0
PROTEINE	10.4
SALE	0.025
FIBRE	2.2