


SCHEDE TECNICA PRODOTTO		SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO			ORIGINE (Reg. UE 775/2018):		UE e non UE					
Semola rimacinata destinata alla panificazione industriale ed artigianale (pane, focacce, ecc) idonea anche a lunghe lievitazioni e maturazioni in frigo. Produce impasti dotati di buona estensibilità garantisce una ottima resa produttiva grazie all'elevato assorbimento di acqua. I prodotti finiti presentano un buon volume una crosta spessa e croccante.												
<b>INGREDIENTI:</b> 100% Grano duro												
<b>UTILIZZO:</b> Ideale per la panificazione industriale ed artigianale (pane, focacce, ecc). Idonea anche a lunghe lievitazioni e maturazioni in frigo.												
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		U.M.	Valore	Limite	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		U.M.	Valore	Limite			
Umidità		% sul peso	15,5	Max.	Indice di glutine		1-100	70	Min.			
Ceneri		% s. s.	0,9	Max.	Puntatura cruscale		N°/dm <sup>2</sup>	/	Max.			
Proteine		% s. s.	13,0	Min. (Azoto X 5,70)	Puntatura nera		N°/dm <sup>2</sup>	/	Max.			
Glutine secco		% s. s.	11,5	Min.	Cellulosa		% s. s.	0,35	± 0,10			
Glutine umido		% t. q.	29,5	Min.	Presenza di grano tenero		%	3	Max.			
Indice di giallo		Ind. "b"	22	Min.	Falling Number		secondi	350	Min.			
<b>PARAMETRI REOLOGICI</b>												
Parametri		U.M.	Valore	Limite	Parametri		U.M.	Valore	Limite			
W		10-4J	230	± 30	A (Assorbimento al 14%)		%	60,00	± 2			
P/L		mmH <sub>2</sub> O/mm	2	± 1	CD (Stabilità)		Minuti	7,00	± 2			
CONTAMINANTI CHIMICI		U.M.	Valore	Limite	Conformità Legislativa							
Aflatossina B1		µg/kg (ppb)	1	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)		µg/kg (ppb)	2	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Ocratossina A		µg/kg (ppb)	1	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Deossinivalenolo (DON)		µg/kg (ppb)	400	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Zearalenone		µg/kg (ppb)	30	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Piombo		mg/kg (ppm)	0,1	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Cadmio		mg/kg (ppm)	0,1	Max.	In ottemperanza al Reg. (UE) n.1881/2006 e s.m.i							
Fitofarmaci		In ottemperanza al Reg. (UE) n. 396/05 e s.m.i.										
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI		U.M.	Valore	Limite	CONTAMINANTI BIOLOGICI E CORPI ESTRANEI (Filth Test)		U.M.	Valore	Limite			
CBT		UFC/g	100000	Max.	Frammenti insetti		n° in 50 g	15	Max			
Muffe e lieviti		UFC/g	1000	Max.	Peli di roditore		n° in 50 g	Assenti	/			
Enterobatteriacee		UFC/g	10000	Max.	Corpi estranei		Assenti					
Escherichia coli		UFC/g	100	Max.	Odori estranei		Assenti					
Salmonella spp.		25 g	Assente									
Bacillus cereus presunto		UFC/g	20	Max.								
Stafilococco coagulasi+		UFC/g	25	Max								
<b>GRANULOMETRIA</b>												
Parametro per semola di grano duro		U.M.	VALORE MEDIO	Parametro per semola rimacinata		U.M.	VALORE MEDIO					
>500 µm		%	/	>300 µm		%	4					
425-500 µm		%	/	180 - 300 µm		%	15					
300-425 µm		%	/	125 -180 µm		%	40					
180-300 µm		%	/	112 -125 µm		%	10					
<180 µm		%	/	< 112 µm		%	30					
<b>ALTRE DISPOSIZIONI DI LEGGE</b>												
OGM		Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1829/2003 e 1830/2003.										
ALLERGENI		GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA										
<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>												
Conservazione		Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.										
Shelf life - TMC		6	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione" per il prodotto confezionato.									
Imballaggio		I materiali a contatto con gli alimenti sono ad uso alimentare.										
Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto		Redatto da: Quality Assurance Manager  			Product Certified KOSHER by EUROKOSHER		Peso Kg		1			
Energia					1466 kJ / 345 kcal				Codice Prodotto:		400000.01	
Grassi					1,00 g				Codice EAN Prodotto:		8033772091794	
Di cui acidi grassi saturi					0,00 g							
Carboidrati					70,00 g							
Di cui zuccheri					3,00 g							
Fibre					2,20 g							
Proteine					13,00 g							
Sale		0,000 g										
Data emissione:		05/08/2020	Rev.	1	<b>DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA</b>							
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.												
Contatto in caso di Emergenze H24: 380 4963670												

