



MOLINO ZERBA S.p.A
 Via Sale, 10
 15122 S.Giuliano Vecchio (AL) – Italy
 Tel +39 0131 278182 – Fax +39 0131 278450
 e.mail info@molinozerba.com
 web www.molinozerba.com

STANDARD

Prodotto: FARINA DI GRANO DURO - Codice interno FGD

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente aburrattamento del frumento duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità dopo l' estrazione della semola

Imballo: Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta

Caratteristiche chimiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
Umidità	15,00%	+/- 0,50	D.M. 27/05/85
Ceneri s/s	1,70%	Max	D.M. 21/09/67
Proteine (N x 5,7) s/s	11,50%	Minimo	D.M. 23/07/94
Glutine umido	27,50%	Minimo	ICC 155
Glutine s/s	10%	Minimo	ICC 155
Indice di glutine	40	Minimo	ICC 155
Filth test (frammenti/50 gr)	35	+/- 15	AOAC N. 969.41
Residui di antiparassitari	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Micotossine	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Metalli pesanti, Pb e Cd	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Caratteristiche fisiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
Colore	+b 20	minimo	Minolta CR 300
Granulometria	RV 300µ 1%	massimo	Setacciatura MLI Buhler
	PV 132µ 60%	minimo	
Puntatura nera	10/dmq	massimo	Tal quale
Caratteristiche microbiologiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
Carica batterica totale (UFC/gr)	100.000	Max	PETRIFILM
Muffe (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Lieviti (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Coliformi totali (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Escherichia coli (UFC/gr)	Assente		PETRIFILM
Salmonella/25 gr	Assente		RAPIDA APP. AOAC