

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Semola di Grano duro

RIMACINATA



Codice: SRP | Paese di molitura: ITALIA | 100% Grano duro

Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da 25 Kg.

Aspetto:	Colore:	Odore e sapore:	Conservazione /shelf life-TMC:
Granulare, priva di grumi e scorrevole al tatto	Giallo omogeneo	Tipico del frumento, gradevole, privo di odori estranei	6 mesi dalla data di produzione. Si consiglia di conservare in luogo asciutto e aerato, ad una temperatura inferiore a 25 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	VALORE	TOLLERANZA	CARATTERISTICHE RIFERITE A 100 g DI PRODOTTO
Umidità	15,50% sul peso	Max	Valore energetico 1420/335 kJ/kcal
Ceneri	0,88% s.s	Max	Grassi 1 g
Proteine (N x 5,7)	12,5% s.s	Min	di cui saturi 0,2 g
Glutine secco	10% s.s	Min	Carboidrati 67 g
Falling number	240 secondi	Min	di cui zuccheri 1 g
Colore	20 indice di B	+/- 1	Fibre 2,7 g
Parti cruscali	150 n/dm²	Max	Proteine 12,5 g
Punti neri	15 n/dm²	Max	Sale 0,0 g
Rifiuto setaccio 500µ	0,1 % s. sul peso	-	
Rifiuto setaccio 390µ	0,1 % s. sul peso	-	
Rifiuto setaccio 280µ	2-3 % s. sul peso	-	
Rifiuto setaccio 180µ	18-20 % s. sul peso	-	
Rifiuto setaccio 112µ	40-45 % s. sul peso	-	
Fondo	40-45 % s. sul peso	-	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE	VALORE	METODO DI ANALISI	CARATTERISTICHE REOLOGICHE	VALORE	METODO DI ANALISI
Alveografo NG: W	200 (+/- 15)	ISO 5530 - 4	Farinografo brabender: assorbimento	58 (+/-1)	ISO 5530 - 1
P/L	1,8 (+/- 0,2)	ISO 5530 - 4	Stabilità CD (min sec)	5' (+/-30")	ISO 5530 - 1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	TOLLERANZA	CONTAMINANTI BIOLOGICI CORPI ESTRANEI	VALORE	TOLLERANZA
Carica batterica totale	50.000 (UFC/g)	Max	Frammenti di insetti /50 g	35	Max
Muffe e lieviti	1000 (UFC/g)	Max	Peli di roditore /50 g	Assenti	-
Escherichia coli	10 (UFC/g)	Max	Corpi estranei /50 g	Assenti	-
Salmonella	Assente (UFC/ 25g)	-	Frammenti metallici /50 g	Assenti	-
Enterobacteriaceae	10.000 (UFC/g)	Max	Impurità altra natura /50 g	Assenti	-
Stafilococchi	25 (UFC/g)	Max			

CONTAMINANTI CHIMICI	VALORE	TOLLERANZA	LEGISLAZIONE
Deossinivalenolo µg/kg (ppb)	600	Max	Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i.
Zearalenone µg/kg (ppb)	75	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Aflatossine B1 µg/kg (ppb)	2	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Aflatossine totali µg/kg (ppb)	4	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Ocratossina A µg/kg (ppb)	3	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Piombo (mg/Kg)	0,2	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Cadmio (mg/Kg)	0,1	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Limiti di legge	-	Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.

ALLERGENI	LEGISLAZIONE
Contiene naturalmente GLUTINE . Può contenere tracce di SOIA e SENAPE .	Reg. CE n. 1169/2011

HACCP: si certifica che la farina di frumento tenero è prodotta secondo i principi HACCP ed in conformità al Reg. CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari"