



MOLINO di RAGUSA®

REV.01 DEL 17.09.2021

SCHEDA TECNICA

SEMOLA RIMACINATA
DI GRANO DURO TIPO "N"



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO TIPO "N"

Descrizioni del prodotto:

Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Caratteristiche Igienico-Sanitarie

Contaminanti chimici

Residui di antiparassitari nei limiti
Residui di metalli pesanti: piombo < 0,20 mg/kg (ppm)
Cadmio < 0,10 mg/kg (ppm)

Contaminanti Biologici

Frammenti d'insetto e larve ≤35/225gr
Peli di topo assenti/225gr
Corpi estranei assenti/225gr

Contaminanti Particellari

Corpi estranei metallici e vetro..... assenti
Altri corpi estranei (legno, sassi,sabbia,plastica) assenti

Contaminanti Microbiologici

Carica Batterica Totale <10⁵ufc/g
Lieviti e muffe <10³ufc/g
Coliformi Totali <10³ufc/g
Escherichia Coli <10²ufc/g
Salmonella assente in 25 gr
Staphilococcus aureus <25 ufc/g
Listeria Monocytogenes assente in ufc/g
Micotossine :
(Aflatossine totali,B1,B2,G1,G2,Ocratossina A) nei limiti di legge

Caratteristiche Organolettiche

Odori estranei assenti
Sapori estranei assenti

Caratteristiche Chimico-Fisiche

DETERMINAZIONI	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLL.(-)	TOLL.(+)
UMIDITA'	%	15,00	-1,00	+0,50
CENERI	%/s.s.	0,80	-0,05	+0,10
PROTEINE	%/s.s.	12	-0,50	+0,50
GLUTEN INDEX	0...100	60	-5	+15
GLUTINE	%	10,00	-	+1,00
COLORE	(b)	20,,50	-0.50	+1,00
GRANULOMETRIA	300 µ %	5.00	-5,00	+5,00
	200 µ %	25.00	-5,00	+5,00
	180 µ %	20.00	-5,00	+5,00
	160 µ %	20.00	-5,00	+5,00
	FONDO %	30.00	-5,00	+5,00
ALVEOGRAFO	10-4 JOULE	200	-20	+20
P/L	mm H2O/mm	1.6	+0,2	-0,2
FALLING NUMBER	sec	500	-200	+200
ASSORBIMENTO	%	60	+3,0	-3,0
TEMPO DI SVILUPPO	Min	2	+1,0	-1,0
STABILITA'	Min	8	+2,0	-2,0
PUNTATURA NERA	n/dmq	0	-	5
PUNTATURA CRUSCALE	n/dmq	0	-	90

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100g	% RI*
Energia	1450 kJ	17%
Grassi	0,8 g	1%
di cui grassi saturi	0,2 g	1%
Carboidrati	73,0 g	28%
di cui zuccheri	1,8 g	2%
Fibre	0,7g	-
Proteine	11,5 g	23%
Sale	0,0005 g	0%
*RI = Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)		

IMBALLAGGIO : rinfusa, sacchi di carta da 25 Kg per alimenti D M 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti.

SHELF LIFE : prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di insacco.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare in un luogo fresco ed asciutto.

ALLERGENI: Glutine – può contenere tracce di soia.