



**MOLINO di RAGUSA®**

REV.01 DEL 17.09.2021

SCHEDA TECNICA

SEMOLA RIMACINATA  
DI GRANO DURO TIPO "S"



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO TIPO "S"

### Descrizioni del prodotto:

Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento 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 ..... <10<sup>5</sup>ufc/g  
Lieviti e muffe ..... <10<sup>3</sup>ufc/g  
Coliformi Totali ..... <10<sup>3</sup>ufc/g  
Escherichia Coli ..... <10<sup>2</sup>ufc/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



**MOLINO di RAGUSA®**

REV.01 DEL 17.09.2021

SCHEDA TECNICA

SEMOLA RIMACINATA  
DI GRANO DURO TIPO "S"

### 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.	12,50	-0,50	+0,50
GLUTEN INDEX	0...100	65	-5	+15
GLUTINE	%	10,00	-	+1,00
COLORE	(b)	21,50	-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	220	-20	+20
P/L	mm H2O/mm	1.6	+0,2	-0,2
FALLING NUMBER	sec	450	-200	+200
ASSORBIMENTO	%	60	+3,0	-3,0
TEMPO DI SVILUPPO	Min	2	+1,0	-1,0
STABILITA'	Min	10	+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.