



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO TIPO "GRAN LIEVITATI"

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	Contaminanti Microbiologici
Residui di antiparassitari nei limiti	Carica Batterica Totale<10 ⁵ ufc/g
Residui di metalli pesanti: piombo< 0,20 mg/kg (ppm)	Lieviti e muffe<10 ³ ufc/g
Cadmio< 0,10 mg/kg (ppm)	Coliformi Totali<10 ³ ufc/g
	Escherichia Coli<10 ² ufc/g
Contaminanti Biologici	Salmonella assente in 25 gr
Frammenti d'insetto e larve≤35/225gr	Staphilococcus aureus<25 ufc/g
Peli di topoassenti/225gr	Listeria Monocytogenes assente in ufc/g
Corpi estranei assenti/225gr	Micotossine:
	(Aflatossine totali,B1,B2,G1,G2,Ocratossina A) nei limiti di legge
Contaminanti Particellari	Caratteristiche Organolettiche
Corpi estranei metallici e vetroassenti	Odori estranei assenti
altri corpi estranei (legno, sassi,sabbia,plastica) assenti	Sapori estranei assenti



SCHEDA TECNICA

SEMOLA RIMACINATA
DI GRANO DURO TIPO "GRAN LIEVITATI"

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.	15	-0,50	+0,50
GLUTEN INDEX	0100	65	-5	+15
GLUTINE	%	12	-	+1,00
COLORE	(b)	24,.00	-0.50	+1,00
	300 µ %	5.00	-5,00	+5,00
	200 μ %	25.00	-5,00	+5,00
GRANULOMETRIA	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	250	-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	13	+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.