



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO TIPO "ITALIA"

### PRODOTTA CON SOLO GRANO DURO ITALIANO

#### 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

### 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.                 | 11,30  | -0,50    | +0,50    |
| GLUTEN INDEX       | 0...100                | 60     | -5       | +15      |
| GLUTINE            | %                      | 9,00   | -        | +1,00    |
| COLORE             | (b)                    | 20     | -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             | 180    | -20      | +20      |
| P/L                | mm H <sub>2</sub> O/mm | 1.5    | +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.