



# SCHEDA TECNICA

**SEMOLA DI GRANO DURO BIO**

**INGREDIENTI:** Semola di grano duro BIO

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Odore e sapore gradevoli e caratteristici

cod	Cod. hts	Codice ean	FORM
SM25BIO	11010011	8009604001583	25 Kg
SM10BIO	11010011	8009604001590	10 Kg
SM 5BIO	11010011	8009604001606	5 Kg
SM1BIO	11010011	8009604001613	1 Kg



EMISSIONE	DEL	MOTIVO REVISIONE
A30	09/07/15	INSER. NUOVI PARAMETRI

SACCO		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Kg. lordo	Sacchi x pallet	Sacchi x strato	strati	Kg. lordo	h. cm totale	Sacchi x pallet	Sacchi x strato	strati	Kg. lordo	h. cm totale
25	25,3	40	4	10	1030	180					





# SCHEMA TECNICA

**Prodotto alimentare ottenuta dalla macinazione del grano duro biologico solo italiano le sue caratteristiche la rendono adatta per la produzione di pasta e pasta all uovo**

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

SI GARANTISCE CHE IL PRODOTTO CONSEGNATO :

- 1) è conforme alle specifiche di acquisto e che il lotto di produzione è stato sottoposto a controlli interni;
- 2) è conforme alla legislazione vigente in Italia in materia di alimenti o sfarinati in particolare (L. 4 luglio 1967 n. 580 e successive);
- 3) non contiene conservanti, coloranti, additivi o prodotti estranei alla composizione dichiarata;
- 4) è stato ottenuto secondo i canoni previsti dal Reg. Ce 852/2004 (H.C.C.P.);
- 5) è stato prodotto da grani che non hanno subito manipolazione genetica.

### STANDARD QUALITATIVI

Caratteristiche Chimico - Fisiche - Reologiche				Caratteristiche Igenico -Sanitarie			
	UM	Valore			UM	Valore	
umidità	%	max. 14,50	±0,50	residui antiparassitari	nei limiti di legge		
Ceneri sul secco	%/s.s.	0,80	±0,01	residui di metalli pesanti	nei limiti di legge		
proteine sul secco	%/s.s.	12,50	±1,0	frammenti di insetti e larve	su gr 225 max 30		
gluten		PRESENTE		pelì di topo	su 50 gr assenti		
glutine	%	9,00	±1,0	corpi estranei	su 50 gr assenti		
colore	MinoltaCR300	25,00	±2,0	carica batterica totale	ufc/g	<45.000ufc/g	
W	Joule	0	min	lieviti e muffe	ufc/g	<2500ufc/g	
P/L	-	0	max	coliformi totali	ufc/g	<1000ufc/g	
Assorbimento	%	0	min	escheria coli	ufc/g	assente s. 25gr	
Stabilità	min	0	min	salmonella	ufc/g	assente s.25gr	
Sfarinati di tenero	%	3,00	max	listeria monocytogenes	ufc/g	assente	
puntatura nera	n/dmq	max 10	+5,0	Staphilococcus aureus	ufc/g	<10 ufc/g	
puntatura cruscale	n/dmq	max 50	+30,0	micotossine	nei limiti di legge		
Caratteristiche Granulometriche							
granulometria	500µ%	5,00	±0,5	rifiuto	300µ%	55,00	±5,0
rifiuto	425µ%	15,00	±5,0	rifiuto	180µ%	25,00	±5,0

### Caratteristiche nutrizionali

	misure	valori
Valore energetico	KJ	1520,00
	Kcal	337,46
Carboidrati Totali	g	72,00
Grassi Totali	g	1,50
di cui ac.grassi saturi	g	0,20
Fibra alimentare	g	3,50
Sodio	g	0,02
Calcio	g	1,50
Proteine	g	12,50



# SCHEDA TECNICA

## quality standard

### Physical and chemical characteristics

	UM	Valore	
humidity	%	max. 14,50	±0,50
ash on a dry basis	%/s.s.	max.0,8	±0,01
protein on dry basis	%/s.s.	min. 12,50	±1,0
gluten	%	min.9	±1,0

### nutritional characteristics

	measure	value
energy value	Kcal	1520,00
carbohydrates	g	337,46
fat	g	1,50
protein	g	12,50
dietary fiber	g	3,50
sodium	mg	0,02

### sanitary characteristics

	UM	Valore
parasitic residues		within legal limits
residual heavy metals		within legal limits
insect fragments		225 max 30
mouse fur		of 50 g absent
foreign bodies		of 50 g absent
bacterial load	ufc/g	<45.000ufc/g
yeasts and molds	ufc/g	<2500ufc/g
coliform	ufc/g	<1000ufc/g
escheria coli	ufc/g	assente s. 25gr
salmonella	ufc/g	assente s.25gr
listeria monocytogenes	ufc/g	assente
Staphilococcus aureus	ufc/g	<25 ufc/g
mycotoxins		within legal limits