



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **SEMOLA DI GRANO DURO GK3**

Semola Prodotta in Italia

Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza miscela grani nord America e UE (Italia)

Granulometria: unità misura valore medio tolleranza r.v. 500μ 3 ± 2 r.v. 425μ 15 ± 5 r.v. 300μ 45 ± 10 r.v. 180μ 25 ± 5 p.v. 180μ 5 ± 3	Dati chimici: Umidità: < 15% Ceneri: < 0,75 Qualità Glutine s.t.q Ottimo, > 11% Colore: Minolta 30 Proteine: 13,00%
Dati Filth Test: n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1	Analisi batteriologica: Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000
Agenti contaminanti: Micotossine: Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾	Pesticidi: Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ
Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20	Valori Nutrizionali medi per 100 g Energia (Kj/Kcal) 1.443/340 Grassi 1,3 g di cui acidi grassi saturi 0,25 g Carboidrati 68,6 g di cui Zuccheri 1,35 g Proteine 12,1 g Fibre 2,9 g Sale 0 g
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imbocco 4 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasta Fresca

27/06/2016

Firma Responsabile:

