



SCHEDA 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)

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

27/06/2016

Firma Responsabile:

