



## 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)

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

27/06/2016

Firma Responsabile: .....

