

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SEMOLA DI GRANO DURO KING
EMMISSIONE DEL 08/02/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Denominazione prodotto: *Semola di grano duro King*
CODICE PRODOTTO: 02010 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto particolarmente indicato per la produzione di pasta e pane tipico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto semola di grano duro King si presenta di colore giallo intenso, con odore caratteristico esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	Termobilancia/nir
Ceneri s.s.	%	<0.90	GU n°285 del 15/11/1967
Sostanze azotate Nx5.70	(% s.s.)	>14	Kjeldhal/nir
Glutine s.s.	% s.s.	>12	Glutomatic system
Indice di glutine	Gluten index	>80	Glutomatic system
Colore	ABS 450nm	>0.110	Estrazione butilica
Indice di giallo b	Minolta	>23	CR-410
Grano tenero	%	<3	Resmini
Puntatura nera	n°/dmq	<5	Conta visiva
Puntatura cruscale	n°/dmq	<30	Conta visiva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	350 Kcal – 1485 KJ
Grassi	2.2g
di cui ac. grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	68g
di cui zuccheri	1.7g
Proteine	13 g
Sale	0 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SEMOLA DI GRANO DURO KING
EMISSIONE DEL 08/02/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica aerobia totale(CBT)	u.f.c./g	<30000	UNI EN ISO 4833:2003
Muffe	u.f.c./g	<500	ISO 7954:1987
Lieviti	u.f.c./g	<500	ISO 7954:1987
Escherichia coli beta-glucunoridasi positivi	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	ISO 6579:2002/CORR 1:2004
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 13805:2014+UNI EN 14084:2003
Piombo (Pb)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 13805:2014+UNI EN 14084:2003
Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 14123:2008
Aflatossina B1	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 14123:2008
Ocratossina A	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 2000.03:2000
Don	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 15891:2010
Zearalenone	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 15850:2010
Residui fitosanitari	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	NMLK n°195,2013

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 Kg carta e politene

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

Per prodotto consegnato in bancali: **RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.**

La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine. Può contenere tracce di soia e senape.



Maestri di Farine

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.