

PRODOTTO:	farina di <b>grano</b> duro SEMOLA rimacinata sotto vuoto
-----------	---

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE</b>	
Umidità	Max 15,5%
Ceneri	Max 0.889
Colore (b) Minolta CR 300	Min 21
Proteine (N x 5,7)	Min 13%
Glutine s.s (secco su secco)	Min 11.5
W	Min 200
p/l	Max 2.5
Assorbimento	Min 59%
Stabilità	Min 04'00"
Falling Number	Min 400
Rifiuto velo 250 micron (%)	Max 10
Rifiuto velo 212 micron (%)	Max 20
Rifiuto velo 200 micron (%)	Max 20
Rifiuto velo 160 micron (%)	Max 20
Passaggio velo 160 micron (%)	Min 40

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica totale	MX 100.000 Ufc/g
Stafilococchi coaig. pos.	< 10 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Bacillus cereus	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in ufc/25 g
Muffe	Max 1.000 Ufc/g
Coliformi totali	<1000 ufc/g
Lieviti	Max 1.000 Ufc/g

<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI</b>	
Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative Reg CEE 396/2015 delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.1881/2006 e successivi aggiornamenti
Filth test	<35 frammenti di insetto / 50 g.

<b>Allergeni</b>	
Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Presenza nel sito di produzione	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati e semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Possibile contaminazione crociata	Soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape

<b>CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO</b>	
Tipo d'imballo	Sotto vuoto
Peso netto	Sacchi da 25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo asciutto e ben areato
TMC	24 MESI

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI SEMOLA</b>	
Energia	1490 kJ /352 kcal
Grassi	2 g
Di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	70 g
Di cui zuccheri	0.6 g
Fibre	2.8 g
Proteine	12 g
Sale	0 g

