

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO
EMMISSIONE DEL 26/07/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Denominazione prodotto: **Semola Rimacinata di grano duro**
CODICE PRODOTTO: 02002 (5Kg) - 02001 (25Kg) – 02012 (rinfusa)

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

La Semola Rimacinata di grano duro risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Semola Rimacinata di grano duro si presenta di colore giallo paglierino, 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	%	<15.5	D.M. 27/05/85
Ceneri s.s.	%	<0.90	D.M. 21/09/67
Proteine s.s.	%	>10.5	D.M. 23/07/94
Glutine s.s.	%	>9.5	UNI 10275
Colore b*	Scala CEILAB	20	Colorimetro Minolta CR-310 con taratura del bianco L=97.8732, a*=-0.1472, b*=2.3241
Cellulosa	%	>0.2	D.M. 21/09/67
Sfarinati di grano tenero	%	<3%	D.M. 29/10/79 (Metodo Resmini)
Additivi		assenti	D.M. 27/02/96
Filth test	n° frammenti/50g prodotto	<50	DM 23/07/94
Puntatura nera	n°/dmq	<20	Test interno
Puntatura cruscale	n°/dmq	<160	Test interno
Granulometria			DPR 187 09/02/01
Rifiuto velo 500µm (38GG)	%	<1	
Rifiuto velo 180µm (8XXX)	%	<25	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	VALORE MINIMO	VALORE DI RIFERIMENTO	VALORE MASSIMO	METODO ANALISI
Indice di glutine	40	50	70	UNI 10275

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO
EMMISSIONE DEL 26/07/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Valore energetico	339 Kcal – 1416 KJ
Proteine	11.5 g
Carboidrati	72.5 g
di cui zuccheri	1.5 g
Grassi	1.0g
di cui ac. grassi saturi	0.3 g
Sale	0.02 g

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica aerobia totale	u.f.c./g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	u.f.c./g	<2000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	u.f.c./g	<1000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Coliformi totali	u.f.c./g	<100	VRBL 35-37°C 24h
Salmonella	u.f.c./25g	assente	BPW, RSV SS Api20E
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	
Piombo (Pb)	ppb	< 200	
Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	< 4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	< 2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	< 3	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	< 750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	< 75	AOAC 985.18 1988
Residui fitosanitari	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 12393-1-2-3:2009

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 Kg a valvola termosaldada oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

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 sul sacco/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere soia e senape.



Maestri di Farine

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