



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

Semola
Rimacinata



Ed.02 IT
Rev. 05
Mar. 2022

Pag. 1 di 2

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni

È denominato «semola di grano duro», o semplicemente «semola», il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Semola Rimacinata di Grano duro

D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41 - Rif. DPR 9 febbraio 2001, n. 187
 DM 27/02/96 n°209; Legge 22.02.94, n. 146.
 Rif. legge 4 luglio 1967, n. 580;

Confezionamento

Sacchi - cellulosa poli-accoppiato
ai sensi della normativa alimentare vigente

Pallettizzazione

Europallet - International

Materia Prima

Grano duro (*Triticum durum*)

Aspetto Colore

**Fine granulare
Giallo ambrato**

Odore Sapore

**Gradevole, tipico, assenza di odori estranei.
Rustico e Tradizionale**

Prodotto Finito



SEMOLA ottenuta dalla selezione attenta ed accurata dei migliori GRANI di tipo DURO.

Ottenuta dalla molitura del frumento duro con un diagramma per semola, riceve successive raffinazioni e rimacine per ridurre e calibrare la granulometria. Questa riduzione ottenuta in fase di rimacinazione favorisce la lavorabilità degli impasti, soprattutto se questa avviene manualmente.

Le caratteristiche organolettiche, il corretto tenore in proteine e la qualità del glutine, conferiscono alla nostra semola di rimacinata di grano duro la capacità di realizzare prodotti finiti con doratura lunga, fragranza e con un'eccellente stabilità di colore giallo ambra. Ottima anche per lo spolvero.

Conservazione

Temperatura di stoccaggio (luogo fresco, asciutto e aerato e non esposto alla luce diretta solare) 15-18 °C

T.M.C.

Rif.to data di confez.to

12 mesi

Lotto

Process line
date /gg.

Unità

U.C.

1 Kg

Allergeni

Glutine (naturalmente presente nei cereali e semolati)

Additivi

Nessuna presenza

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI
Laboratorio
Chimico e Reologico
(External Lab.)



Alveogramma
Chopin

Ind. Forza. W: 230 MIN +/- 15 (x10⁻⁴)

Elasticità P/L: 2,30

Indice di Giallo: (MINOLTA): Colore B: 20 MIN



Farinogramma
Brabender

Falling Number Att.
Enzim. 300 MIN

Quantità Glutine secco:
12,00 MIN
Valutazione Glutine: **Ottimo**

Sfarinati di grano tenero
(determinati su cereale) T.Q.% < 3

GRANULOMETRIA

> 280µ

5

> 250µ

10

< 250µ

85

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI

(valori medi) mg/100g

Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)		SALI MINERALI	VITAMINE
Proteine p/p (N x 5,70)	13	± 0,50	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,005	± 0,002	Calcio 17mg	Tiamina (Vit B1) 0,20 mg
Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	1,5 0,3	± 0,30 ---				Fosforo 165 mg	Riboflavina (Vit B2) 0,15 mg
Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i>	68 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – <i>sostanza secca</i>	0,88	± 0,02	Ferro 1,3 mg	Niacina (Vit PP) 2 mg
Fibre alimentari p/p	3,5	± 0,50				Potassio 170 mg	Vitamina E tr
Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal	335	Kjoule	1.420			



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

Semola
Rimacinata



Ed.02 IT
Rev. 05
Mar. 2022

Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	≤ 60.000	HA - PRP
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	≤ 2000	HA - PRP
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA - PRP
Escherichia coli	UFC /g	< 10	Assente
Clostridium spp.	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus spp.	UFC /g	< 10	Assente
Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g	< 10	Assente
Salmonella spp.	UFC /g	< 10	Assente

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio

Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 – Code of practice on food allergen management for food business operators CXC 80-2020 Evidenza allergene: ☐ SI ☐ NO

Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI	Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e derivati.	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	Senape e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO	Lupini e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO	Molluschi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© - Genus Group Quality Management, Development & Innovation

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021	Modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.
D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE.
D.Lgs. 8-2-2006 n. 114	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE	DIRETTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.



CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _ HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP in regime SGQ implementation)
DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min: HA
FSSC 22000 CERTIFICATION SCHEME FOR FOOD SAFETY SYSTEM - ISO 22000:2005, ISO/TS 22002 - FSSC 22000 REQUIREMENTS - Category E
Normativa di riferimento - D.Lgs. 6 Novembre 2007 n.193 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 Regolamento del Parlamento europeo sull'igiene dei prodotti alimentari.
Normativa di riferimento - D.M. del 27/02/1996 n.209 - direttive 93/43/CEE e 96/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.
Normativa di riferimento - Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. - Rintracciabilità Alimentare.
Reg. (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004 - Reg. del Parlamento europeo e del Consiglio: materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

