

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Semola di grano duro rimacinata		
Confezione:	Sacco di carta da kg 5		
DEFINIZIONE:			
Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.			
DESTINAZIONE:			
Per la produzione di pane			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.88	Max
Proteine	% s.s.	12.50	Min
Colore (+ b minolta)		21 ± 1.5	Min
Falling Number	secondi	240	Min
Granulometria:			
Setaccio 500 micron % s.peso	0 + 0		
Setaccio 390 micron % s.peso	0 ± 0		
Setaccio 280 micron % s.peso	0 ± 1		
Setaccio 200 micron % s.peso	20 ± 5		
Setaccio 112 micron % s.peso	50 ± 5		
Fondo % s.peso	30 ± 5		
Punte nere	Max 15 dmq		
Punte cruscali	Max 150 dmq		
INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI:			
Fitosanitari	Limiti di legge		
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg cee/ue n. 466 del 08/03/2001		
Micotossine	Limiti di legge		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Carica batterica totale	ufc/g	50.000	Max
Muffe e lieviti	ufc/g	1.000	Max
Coliformi spp.	ufc/g	100	Max
Salmonella spp.	ufc/ 25 g	assente	
Filth test	50 g	50 frammenti insetto	Peli topo assenti
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Valore Energetico	1445/344	kJ/kcal	
Grassi	1,38	g	
di cui saturi	0,29	g	
Carboidrati	68,77	g	
di cui zuccheri	2,30	g	
Fibre	3,09	g	
Proteine	11,83	g	
Sale	0,00	g	
CARATTERISTICHE:			
La semola di grano duro proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali e europei			
La semola proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionali. Non contiene sostanze estranee al grano. La semola e' esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.			
ALLERGENI:	Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: CONTIENE GLUTINE, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Puo' contenere tracce di soia		
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003		
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE		
CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45% Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione		
SCADENZA	6 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 26-02-2014			
Approvato da Responsabile Produzione:			

43126 PARMA – Strada Baganzola n. 44 Tel. 0521 986085 – Fax 0521 985670

C.F. – P.I. Reg. Imp. Parma 01518410343 – R.E.A. Parma N. 159341

www.molinoferrari.it – info@molino ferrari.it