

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica		Semolato di grano duro	
Confezione: Sacchetto carta da kg 1		Peso netto: 1000 gr	
Codice EAN: 8008515810000		Codice interno: 046	
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 pasta secca, pasta fresca e pasta fresca ripiena			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.00	± 0.5
Ceneri	% s.s.	1.125	± 0.225
Proteine	% s.s.	12.00	Min
Colore (+ b minolta)		23	± 1.5
Calibratura:	fine		
Setaccio 500 micron % s.peso	0% +2		
Setaccio 390 micron % s.peso	13% ±3		
Setaccio 280 micron % s.peso	33% ±5		
Setaccio 200 micron % s.peso	8% ±5		
Setaccio 112 micron % s.peso	20% ±5		
Fondo	25% ±2		
Punte nere	Max 15 n/dmq		
Punte crusca	Max 150 n/dmq		
Fitofarmaci	Limiti di legge		
INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI:			
Metalli pesanti	Limiti di legge		
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	1.000	Max
Salmonella spp.	ufc/ 25 g	assente	
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Valore Energetico	1470/347	kJ/kcal	
Grassi	1,95	g	
di cui saturi	0,38	g	
Carboidrati	69,27	g	
di cui zuccheri	1,63	g	
Fibre	80	g	
Proteine	11,19	g	
Sale	0,000	g	
CARATTERISTICHE:			
Il semolato di grano duro proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali e europei			
Il semolato 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, Può 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	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 26/10/2015			
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