



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione prodotto: **SEMOLA INTERA® RIMACINATA DI GRANO DURO**

### 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 Intera® 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 ORGANOLETICHE

Il prodotto Semola Rimacinata Integralbianco® 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.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

<i>Valori medi per 100g di prodotto</i>			
<b>VAL ENERGETICO</b>	<b>353</b>	<b>kcal</b>	<b>1512</b> <b>kJoule</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1,7</b>	<b>g</b>	
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,5</i>	<i>g</i>	
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>67,3</b>	<b>g</b>	
<i>di cui zuccheri</i>	<i>4,2</i>	<i>g</i>	
<b>PROTEINE</b>	<b>14,4</b>	<b>g</b>	
<b>FIBRE*</b>	<b>5,5</b>	<b>g</b>	
<b>SALE</b>	<b>0,02</b>	<b>g</b>	

\*Arabinosilani = 4,3g

\* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,<sup>1981</sup>  
Phenbiosrl Met. TP01 Rev 00/2014

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

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

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15,5	DM 27/05/1985
Ceneri s.s	%	<0,90	DM 21/09/1967
Proteine s.s	%	>12,5	DM 23/07/1994
Fallingnumber	s	>500	ISO 3093
Colore b*	Scala CEILAB	20	Colorimetro Minolta CR-310 con taratura del bianco L=97.8732, a*=0.1472, b*=2.3241
Sfarnati di grano tenero	%	<3	DM 29/10/1979 (metodo Resmini)
Additivi		assenti	DM 27/02/1996

Scheda tecnica Semola rimacinata di grano duro Integralbianco®

Tutti valori riportati sono valori medi indicativi



### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Filth test	n° frammenti/50g di prodotto	<50	DM 23/07/1994
Puntatura nera	n°/dmq	<20	test interno
Puntatura cruscale	n°/dmq	<160	test interno
Granulometria	-	-	DPR 187/09/02/2001
Rifiuto velo 500µm (38GG)	%	<1	
Rifiuto velo 180µm (8XXX)	%	<25	

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			
Carica batterica aerobia totale	ufc/g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	ufc/g	<2000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	ufc/g	<1000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Coliformi totali	ufc/g	<100	VRBL 35-37°C 24h
Salmonella	ufc/25 g	assente	BPW, RSV SS Api20E
<b>Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	
Piombo (Pb)	ppb	<200	
<b>Micotossine</b>			
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
<b>Residui fitosanitari</b>	ppb	entro i 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 interna in carta e polietilene colorato, sacco con 1 fg.bianco gr.70 + 1 fg.avana gr.80, scritte in fuxia).

### 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 6 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

### ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.