



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com

SEMOLA "GROSSA" DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di **grano** duro.

Descrizione:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità al Reg. CE 852/2004, 178/2002 e al Reg. UE 1169/2011.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore giallo chiaro caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere granulare a spigolo vivo, priva di grumi e/o corpi estranei.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE
Umidità	ISO 712:2010	%	14,5	15,5 max.
Ceneri	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	% S.S.	0,68	0,62 - 0,72
Proteine (Nx5.70)	ISO 29483	% S.S.	12,5	11,5 - 13,5
Glutine secco	ISO 21415-4:2017	% S.S.	11,0	10,5 - 12,5
Indice di giallo (200-160 micron)	Minolta CR300	b Minolta	28	28 min.
Cellulosa	DM 21/09/67	% S.S.	0,35	0,25 - 0,45
Puntature cruscali	n°/dm2	Conteggio visivo	28	28 max
Puntatura nera	n°/dm2	Conteggio visivo	5	5 max

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE	
Analisi Alveografica	W	ISO 27971:2008	Joules	230	220 - 240
Analisi Alveografica	P/L	ISO 27971:2008		0,70	0,50 - 0,60
Analisi Farinografica	Assor.	ICC Stand115/1	%	60,0	58 - 62
Analisi Faringografica	Stabil.	ICC Stand115/1	minuti	9'	8' - 12'
Falling Number		ISO 3093:2009	secondi	350''	340'' - 370''



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
Calcolati per 100 g di prodotto			
Energia (Kj / Kcal)	1490 / 350		
Grassi di cui saturi	1,0 g 0,3 g		
Carboidrati di cui zuccheri	68,3 g 2,4 g		
Fibre	2,2 g		
Proteine	13,0 g		
Sale	0 g		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
MICROORGANISMI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Carica batterica tot. (U.F.C/g)	50.000 max.	3.000	ISO 4833-1
Coliformi totali (U.F.C/g)	10 max.	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04
Salmonella (U.F.C/25g)	Assente	Assente	MIP 008:2018 REAL TIME PCR
Muffe e lieviti (U.F.C/g)	1.000 max.	100	ISO 21527-2:2008
Escherichia coli (U.F.C/g)	10 max.	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04
CARATTERISTICHE FISICHE			
FILTH-TEST	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
N° Frammenti di insetti/50 g	20 max.	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g	Assenti	Assenti	DM 12/01/1999
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Pesticidi (mg/kg)	0,01	< 0,01	UNI EN ISO 15662:2009
RESIDUI METALLI PESANTI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Piombo (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Cadmio (mg/kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
Arsenico (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Mercurio (mg/kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
RESIDUI MICOTOSSINE	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	4	0	Reg. CE 1881/2006
Aflatossine B1 (µg/kg)	2	0	Reg. CE 1881/2006
Ocratossina A (µg/kg)	3	0	Reg. CE 1881/2006
Zearalenone (µg/kg)	75	0	Reg. CE 1881/2006
Deossinivalenolo (µg/kg)	750	50	Reg. CE 1881/2006
Lotto di produzione: Numerico.			
Scadenza: 12 mesi dalla data di macinazione.			
Condizioni di stoccaggio: Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di umidità relativa.			



Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

Allergeni: Glutine. Può contenere tracce di soia.

OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche.

Trasporto: Imballi di carta ad uso alimentare.

Uso designato: Prodotto per panificazione, pizzeria e pasta fresca.

Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

Documento approvato ed emesso in data: 05/04/2021



Firma responsabile: _____

