

Cliente PASTIFICIO GRAZIANO S.R.L.		Prodotto SEMOLA SPECIALE 14 DI G.D.	
DDT N° 17	Del 02/01/2025	Lotto 24357	Scad. 22/06/2025

ANALISI CHIMICO-FISICHE

Analisi	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza	Valore Riscontrato
Umidita'	% p.p.		14,50
Ceneri	% s.s.		0,850
Proteine	% s.s.		14,25
Glutine	% Glutomatix		12,50
Glutine qualita'	G. Index 1-100		76
Sfarinato di grano tenero	% s.t.q.		<3
Colore (minolta cr 400)	Indice l		85,00
	Indice a		-3,00
	Indice b		25,00
Punte nere			2
Punte crusca			20
Granulometria - 500 micron - 425 micron - 300 micron - 180 micron - Fondo	% peso		0
			20
			35
			35
			10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1g	
Salmonella	Ufc/1g	
Muffe	Ufc/1g	
Lieviti	Ufc/1g	
Staphilococcus aureus coagulasi +	Ufc/1g	
Escherichia coli	Ufc/1g	

* N.B. Valori guida di riferimento. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP.

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE

Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza	Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza
Res. di Pesticidi	Limiti di legge	Limiti di legge	Zeralenone	ppb	
Piombo	ppb		T2 - HT2	ppb	
Cadmio	ppb		Filth Test	N° /50g	
Aflatossina B1	ppb		Larve intere	N° /50g	
Aflat. B1+B2+G1+G2	ppb		Peli di roditore	N° /50g	
Ocratossina A	ppb		Corpi Estranei	NA	
DON	ppb		Insetti vivi o morti	NA	
Senape	ppm	Possibile presenza	Soia	ppm	

* N.B. Limiti di legge applicabili alle semole in oggetto. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP

G.M.O. FREE : Reg. CEE N° 1829-1830 del 22/09/2003 e succ. modifiche "relativo agli alimenti geneticamente modificati"

ALLERGENI : REG. CEE 1169/2011

RADIOATTIVITA' assente (nei limiti previsti dal REG. CEE/UE N. 733 del 15/07/2008 e s.m.i.)

MIX DI MACINAZIONE : 100% GRANO DURO ITALIA