



**MOLINI
AMBROSIO**

NAPOLI · 1886

→ LA PIZZA ←
FARINE SPECIALI DI NAPOLI

CAPOLAVORO
FARINE DI ALTA QUALITÀ

OPERA
L'INCHIESTA DI NUOVI SAPORI

Mod. 9.4

Edizione: 1
Revisione: 1
Data: 20/10/2020

Pag. 1 di 1

Numero:54 Data: 03/01/2022

ATTESTATO DI CONFORMITA'

PRODOTTO: SEMOLA 13M28

CARICO: SACCO 100% GRANO ITALIANO

LOTTO - SCADENZA: LC10101 - 03/07/2022

N°DDT: 8

DESTINATARIO: "PASTIFICIO GRAZIANO SRL"

ESAME	DESCRIZIONE	VALORE
Organolettico	Aspetto	Semola di grano duro
	Colore (IG)	28.00
	Odore	Caratteristico
Merceologico	Umidità (%)	15.10
	Ceneri (% s.s.)	0.74
	Glutine (% s.s.)	10.60
	Proteine (% s.s.)	13.70
Granulometria	500 µm	10.20 %
	425 µm	8.30 %
	300 µm	42.80 %
	180 µm	36.50 %
	Fondo	2.20 %
	Punti neri n/dmq	4
	Punti cruscali n/dmq	15
Microbiologico	Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
	Carica micotica totale (muffe e lieviti)	<5.000 ufc/g
	Salmonella	Assente
	E.coli	<100 ufc/g
	Bacillus Cereus	<20 ufc/g
Biologico	Frammenti d'insetti	<50 fr./50g
	Peli di roditori	Assenti
	Infestazione	Assente
Chimiche	Antiparassitari	Limiti di legge
	Aflatossine tot. (B1 B2 G1 G2)	<4 ppb
	Aflatossina b1	< 2 ppb
	Ocratossina A	<3 ppb
	Zearalenone	<75 ppb
	Deossivalenolo	<750 ppb
	Piombo	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.<200ppb
	Cadmio	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.<200ppb

Si dichiara che il prodotto non contiene cloro derivati, coloranti, conservanti, inquinanti chimico-fisici di qualsiasi natura, additivi o prodotti estranei alla composizione dichiarata. E' stato ottenuto dalla macinazione di soli GRANI ITALIANI che non hanno subito manipolazione genetica. Allergeni: cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia e senape.

Grani: NAZIONALE

Il prodotto sopra indicato è conforme alla legge in materia di residui presidio sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

M.A.D.srl
Molini Ambrosio Domenico
Traversa Varo, 2 - 80053 C/mare di Stabia (Na)
Tel.081 5391685 - Fax 081 5391696
P.IVA 07894900633