



Via L. Sturzo, 19  
83034 CASALBORE (AV)  
Tel. 0825 849063  
P.IVA 02292530645  
C.C.I.A.A. n. 147934

Casalbore 10/01/2020

### Certificato analisi XBIT 10 01 20

Prodotto: **Semola di grano duro extra speciale**  
Ottenua dalla macinazione di grano duro **100% ITALIANO**  
provenienza Campania, Puglia, Lazio.  
Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	14.90%
Ceneri	0.80%
Proteine (N x 5,7)	13.60
Glutine secco	11.80%
Qualità Glutine	90
Indice giallo b+	26.00
Sfarinati grano tenero	3% max

#### VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Energia	358 kcal 1522 kj
Grassi	g 0,5
di cui saturi	g 0,1
Carboidrati	g 73,0
di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 3,7
Proteine	g 13,7
Sale	g 0,01

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FILTH TEST

Aspetto	Semoloso
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Punti neri	03
Punti cruscali	14
Odori estranei	Assenti
Frammenti di insetti	Max 15 frammenti di insetto / 50 g.
Peli di roditori	Assenti

#### INQUINANTI CHIMICI

Aflatossina B1	<2 ppb
Aflatossina tot	<4 ppb
Ocratossina A	<3 ppb
DON	<750 ppb
Zearalenone	<75 ppb
Piombo	<0,2 ppm
Cadmio	<0,1 ppm
Pesticidi	<0,3 ppm
Organofosforati	Nei limiti di legge

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<100.000 Ufc/g
Enterobatteri	<10.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<25 Ufc/g
Bacillus cereus	<20 ufc/g
Coliformi totali	<100 Ufc/g
Salmonella	Assente
Muffe/lieviti	<1.000 Ufc/g

#### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Tipo d'imballo	In sacco 1-5-25-50 KG, Big Bag e rinfusa
Colore sacco	giallo
Informazioni su imballo	L ggmmano + 5 mesi scadenza
Allergeni	Glutine
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto