

CLIENTE

PASTIFICIO GRAZIANO

CERTIFICATO N° 139

DEL 04/03/2025

BOLLA n° 175

DEL 04/03/2025

Prodotto ottenuto con processo controllato secondo i principi HACCP REG.CE 852/2004

MATERIA PRIMA SEMOLA DI GRANO DURO

LOTTO DI PRODUZIONE 2702-25

LOTTO DI PRODUZIONE

LOTTO DI PRODUZIONE

(CARATTERISTICHE AD OGNI LOTTO)

Umidità	14,70
Ceneri	0,80
Colore	23,00
Proteine	13,00
Glutine	11,00
Index	90
Punti neri	3
Punti cruscali	12
Odore , Sapore	Tipico
Sfarinati di tenero	<3%

(CARATTERISTICHE MENSILI)

Cellulosa	% S.S. 0,20
Acidità	gradi 3,8
Cbt	ufc/g 9800
Ifomiceti	ufc/g 720
Lievitiformi	ufc/g 720
Coliformi	ufc/g 630
Echerichia Coli	ufc/g <10
Salmonella	Assente su 25 g
Aflatossina B1	µg/Kg < 0,4
Aflatossina Totale	µg/Kg < 0,4
Deossinivalenolo	µg/Kg 35
Zerealenone	µg/Kg <5
Ocratossina A	µg/Kg <0,4
OGM	< 0,01%

(CARATTERISTICHE TRIMESTRALI)

Piombo	mg/Kg <0,010
Cadmio	mg/Kg <0,013
Pesticidi	mg/Kg <0,010
Organofosforati	Nei limiti di legge

Allergeni: può contenere tracce di soia e senape

Provenienza grani	Italia
-------------------	--------

SI CERTIFICA CHE L'AUTOMEZZO CHE TRASPORTA IL PRODOTTO E' STATO PREVENTIVAMENTE SOTTOPOSTO A UN CONTROLLO DELLO STATO STRUTTURALE E IGIENICO E IL TUTTO REGISTRATO SULL'APPOSITO REGISTRO MOD. RQ 7.5 M DEL PIANO HACCP.

Si certifica inoltre che il nostro prodotto non deriva dalla macinazione di grano geneticamente modificato e radiattivo

Il Controllo Qualità