



Via L. Sturzo, 19
83034 CASALBORE (AV)
Tel. 0825 849063

P.IVÀ 02292530645
C.C.I.A.A. n. 147934

Casalbore 10/04/2019

Certificato Analisi "L" 04 04 19

Prodotto: Semola di grano duro Extra

Ottenuta 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	0.81%
Proteine (N x 5,7)	13.10
Glutine secco	11.20%
Qualità Glutine	86
Indice giallo b+	27.60
Sfarinati grano tenero	0.3%

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Energia	330 kcal 1405 kj
Grassi	g 0,5
di cui saturi	g 0,1
Carboidrati	g 74,7
di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 3,7
Proteine	g 13,3
Sale	g 0,01

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FILTH TEST

Aspetto	Semoloso
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Punti neri	03
Punti crusca	12
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 ggmmanno + 5 mesi scadenza
Allergeni	Glutine
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto