

CLIENTE

PASTIFICIO GRAZIANO

CERTIFICATO N° 494 DEL 01/06/2023

BOLLA n° 623 DEL 04/06/2023

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

MATERIA PRIMA SEMOLA DI GRANO DURO

LOTTO DI PRODUZIONE N3105-23

LOTTO DI PRODUZIONE

LOTTO DI PRODUZIONE

(CARATTERISTICHE AD OGNI LOTTO)

Umidità	14,93
Ceneri	0,83
Colore	23,80
Proteine	13,40
Glutine	11,00
Index	85
Punti neri	3
Punti cruscali	12
Odore , Sapore	Tipico
Sfarinati di tenero	<3%

(CARATTERISTICHE MENSILI)

Cellulosa	% S.S. 0,21
Acidità	gradi 3,9
Cbt	ufc/g 17000
Ifomiceti	ufc/g 350
Lievitiformi	ufc/g 60
Coliformi	ufc/g 680
Echerichia Coli	ufc/g <10
Salmonella	Assente su 25 g
Aflatossina B1	µg/Kg < 0,10
Aflatossina Totale	µg/Kg < 0,10
Deossinivalenolo	µg/Kg 58
Zerealenone	µg/Kg <5
Ocratossina A	µg/Kg <0,3
OGM	< 0,1%

(CARATTERISTICHE TRIMESTRALI)

Piombo	mg/Kg <0,02
Cadmio	mg/Kg <0,01
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.

Il Controllo Qualità
Loredana Favilla

