

|   |                       |  |                         |
|---|-----------------------|--|-------------------------|
| <b>Cliente</b> PASTIFICIO GRAZIANO S.R.L. |                       | <b>Prodotto</b> SEMOLA SPECIALE 14 DI G.D. |                         |
| <b>DDT N°</b> 2600                        | <b>Del</b> 22/05/2025 | <b>Lotto</b> 25141                         | <b>Scad.</b> 21/11/2025 |

**ANALISI CHIMICO-FISICHE**

| Analisi                    | Unita' di Misura | Valore di Tolleranza | Valore Riscontrato |
|----------------------------|------------------|----------------------|--------------------|
| Umidita'                   | % p.p.           | 15,5 MAX             | 14,20              |
| Ceneri                     | % s.s.           | +/-0,05              | 0,810              |
| Proteine                   | % s.s.           | +/-0,5               | 14,00              |
| Glutine                    | % Glutomatix     |                      | 12,20              |
| Glutine qualita'           | G. Index 1-100   |                      | 80                 |
| Sfarinato di grano tenero  | % s.t.q.         | 3MAX                 | <3                 |
| Colore<br>(minolta cr 400) | Indice l         |                      | 85,00              |
|                            | Indice a         |                      | -3,00              |
|                            | Indice b         |                      | 26,00              |
| Punte nere                 |                  |                      | 2                  |
| Punte cruscali             |                  |                      | 4                  |
| Granulometria              | - 500 micron     | +/- 2                | 0                  |
|                            | - 425 micron     |                      | 20                 |
|                            | - 300 micron     | +/- 10               | 35                 |
|                            | - 180 micron     |                      | 35                 |
|                            | - Fondo          |                      | 10                 |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

| Parametro                         | Unita' di Misura | Valore di Tolleranza |
|-----------------------------------|------------------|----------------------|
| Mesofili aerobi (CBT)             | Ufc/1g           | < 100000             |
| Salmonella                        | Ufc/1g           | Assente              |
| Muffe                             | Ufc/1g           | < 1000               |
| Lieviti                           | Ufc/1g           | < 1000               |
| Staphilococcus aureus coagulasi + | Ufc/1g           | < 10                 |
| Escherichia coli                  | Ufc/1g           | < 10                 |

\* N.B. Valori guida di riferimento. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP.

**CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE**

| Parametro          | Unita' di Misura | Valore di Tolleranza | Parametro            | Unita' di Misura | Valore di Tolleranza |
|--------------------|------------------|----------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| Res. di Pesticidi  | Limiti di legge  | Limiti di legge      | Zeralenone           | ppb              | < 75                 |
| Piombo             | ppb              | < 200                | T2 - HT2             | ppb              | < 20                 |
| Cadmio             | ppb              | < 180                | Filth Test           | N° /50g          | 50 max               |
| Aflatossina B1     | ppb              | < 2                  | Larve intere         | N° /50g          | assenza              |
| Aflat. B1+B2+G1+G2 | ppb              | < 4                  | Peli di roditore     | N° /50g          | assenza              |
| Ocratossina A      | ppb              | < 3                  | Corpi Estranei       | NA               | assenza              |
| DON                | ppb              | < 600                | Insetti vivi o morti | NA               | assenza              |
| Senape             | ppm              | Possibile presenza   | Soia                 | ppm              | < 2.50               |

\* N.B. Limiti di legge applicabili alle semole in oggetto. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP

G.M.O. FREE : Reg. CEE N° 1829-1830 del 22/09/2003 e succ. modifiche "relativo agli alimenti geneticamente modificati"

ALLERGENI : REG. CEE 1169/2011

RADIOATTIVITA' assente (nei limiti previsti dal REG. CEE/UE N. 733 del 15/07/2008 e s.m.i.)

MIX DI MACINAZIONE : 100% GRANO DURO ITALIA