

CLIENTE

PASTIFICIO GRAZIANO

CERTIFICATO N° 584

DEL 12/07/2023

BOLLA n° 752

DEL 12/07/2023

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

MATERIA PRIMA SEMOLA DI GRANO DURO

LOTTO DI PRODUZIONE N1207-23

LOTTO DI PRODUZIONE

LOTTO DI PRODUZIONE

(CARATTERISTICHE AD OGNI LOTTO)

Umidità	14,50
Ceneri	0,84
Colore	24,00
Proteine	13,30
Glutine	11,00
Index	85
Punti neri	5
Punti crusca	16
Odore , Sapore	Tipico
Sfarinati di tenero	<3%

(CARATTERISTICHE MENSILI)

Cellulosa	% S.S. 0,21
Acidità	gradi 3,0
Cbt	ufc/g 31000
Ifomiceti	ufc/g 260
Lievitiformi	ufc/g <10
Coliformi	ufc/g 680
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 10
Zerealenone	µg/Kg <5
Ocratossina A	µg/Kg <0,4
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 Piccinini

