



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

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

Certificato analisi L SX130245

Prodotto: **Semola di grano duro speciale**

Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza
Campania, Puglia e Lazio.

Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	14.80%
Ceneri	0.78%
Proteine (N x 5,7) S.S	12.90
Glutine secco	10.80%
Qualità Glutine	85
Indice giallo b+	27.60
Sfarinati grano tenero	3% max

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Energia	358 kcal 1522 kj
Grassi	g 0,5
di cui saturi	g 0,1
Carboidrati	g 73,6
di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 3,7
Proteine	g 13,0
Sale	g 0,01

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FILTH TEST

Aspetto	Semoloso
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Punti neri	03
Punti crusca	13
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 + 12 mesi scadenza
Allergeni	Glutine può contenere tracce di soia e senape
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto