



revisione: 20

04/2025

SPC-PFI-16

Pag. 1 di 2

Specifiche di qualità

SEMOLA DI GRANO DURO "G"**ACQUIRENTE:**

Pastificio Graziano srl
Contrada Starze snc
83030 Manocalzati (AV)

DESCRIZIONE:

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme al DPR 187 del 9/02/2001 e sue modifiche.

Prodotto da materia prima non OGM.

Contiene **glutine** presente naturalmente nel grano duro, può contenere tracce di **soia** e/o **senape**.

STOCCAGGIO, TRASPORTO E IMBALLAGGIO

La semola è immagazzinata in silos verticali, separata per tipo, provenienza e destinazione. La produzione è organizzata secondo gli ordini, pertanto i tempi di stoccaggio mediamente non superano i 15 giorni. Il trasporto della semola viene effettuato in cisterne accuratamente pulite, adatte al trasporto di prodotti per l'alimentazione umana e provviste di sigillo. Su richiesta la semola può essere insaccata in sacchi di carta idonei al contatto con sostanze alimentari del tipo V°.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Parametri - Metodi	Riferimenti		Valore Minimo	Valore di riferimento	Valore massimo
Umidità – DPR 187	DPR 187	t.q.		15,00 %	15,50 %
Ceneri – DPR 187	DPR 187	s.s.		0,77%	0,90%
Proteine – DPR 187	DPR 187	s.s.	11,50 %	12,50%	
Glutine		s.s.	10,0 %	10,50%	
Colore b*		t.q.		24	
Sfarinati di grano tenero – DPR 187	DPR 187	t.q.		Assenti	3,00%
Additivi – DPR 187	DPR 187		Assenti	Assenti	Assenti

CARATTERISITCHE REOLOGICHE:

Parametri - Metodi	Valore Minimo	Valore di riferimento	Valore massimo
Indice di glutine	70	80	

CONTAMINANTI:

Parametri - Metodi	Riferimenti	Valore massimo
DON	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i. (Reg. UE 2024/1022)	600 µg/kg
Tossina T2-HT2	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i. (Reg. UE 2024/1038)	20 µg/kg
Aflatossine (B1 e somma)	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	Afla B1: 2,0 µg/kg Afla somma: 4,0 µg/kg
Ocratossina A	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	3,0 µg/kg
Zearalenone	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	75 µg/kg
Alcaloidi della Claviceps spp.	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	50 µg/kg
Residui di pesticidi - Gascromatografico	Limiti fissati dal Reg CE 396/2005 e s.m.i.	Cfr. valori max database UE
Cadmio	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	0,18 mg/kg
Piombo	Limiti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	0,20 mg/kg

Verifica RGQ

Il presente capitolato è soggetto a revisione.

Molino Borgioli S.p.A. via di Prato, 24
50041 Calenzano (FI) • TEL. 055 8877441 • FAX 055 8877445

info@molinoborgioli.it
www.molinoborgioli.it



revisione: 20
04/2025
SPC-PFI-16
Pag. 1 di 2

Specifiche di qualità

SEMOLA DI GRANO DURO "G"

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametri		
Valore energetico	KJ/100g	1430
Valore energetico	Kcal/100g	340
Proteine	%	11,0
Carboidrati	%	68
Di cui zuccheri	%	0,5
Grassi totali	%	0,9
Di cui saturi	%	0,15
Sale	%	Assente (<0,1)
Fibre	%	4,3

CARATTERISTICHE FISICHE:

Puntatura nera – Test interno		N°/dmq 15 Max	
Puntatura cruscale – Test interno		N°/dmq 100 Max	
Granulometria – Test interno			
Passaggio sotto il setaccio – DPR 187	180 micron (8XXX)	max 25 %	
Filth Test – DM 12/01/99	Parametro	Valore di riferimento	Valore massimo
	Peli di roditore	Assenti	Assenti
	Insetti interi	Assenti	Assenti
	Frammenti d'insetto	3	20
	Acari	Assenti	Assenti
Corpi estranei – esame visivo	Plastica / vetro / legno	Assenti	Assenti
	infestazioni	Assenti	Assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Parametri - Metodi	
Odore - T.I. :	caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura (muffe, fermentato, ecc.) tipico del prodotto molito recentemente.
Sapore - T.I. :	caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametri - Metodi		Valori di riferimento	Valore massimo
Carica batterica aerobica totale – PCA 30-32°C 72h	ufc/g	10.000	100.000
Lieviti – OGYE+Caf 20-22°C 92h	ufc/g	100	1.000
Muffe - OGYE+Caf 20-22°C 92h	ufc/g	200	1.000
Salmonelle – BPW, RSV SS Api20E	ufc/25g	assenti	
Coliformi totali – VRBL 35-37°C 24h	ufc/g	200	1.000
E.Coli	ufc/g	assenti	<10
B. Cereus	ufc/g	assenti	<10
St. Aureus	ufc/g	assenti	<10

Data

Per accettazione (timbro e firma)

Verifica RGQ

Il presente capitolato è soggetto a revisione.

Molino Borgioli S.p.A. via di Prato, 24
50041 Calenzano (FI) • TEL. 055 8877441 • FAX 055 8877445

info@molinoborgioli.it
www.molinoborgioli.it