

SCHEDA TECNICA PRODOTTO :

**SEMOLA DI GRANO DURO
 ESTRAZIONE S1 100% ITALIA**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Umidità	15%	+/- 0,5
Proteine	12,00%	+/- 1
Ceneri	0,65%	+/- 0,03
Glutine	10,00%	+/- 1
Colore "b"	26	+/- 2

GRANULOMETRIA		
500 µm	48	+/- 1
425 µm	2	+/- 8
300 µm	35	+/- 8
180 µm	12	+/- 8
FONDO	3	+/- 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Flora mesofila totale	<100000 ufc/ g
Enterobatteriacee	<10000 ufc/g
Muffe	<1000 ufc/g

CARATTERISTICHE RESIDUALI	
Micotossine	Nei limiti previsti dal Regolamento (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 e s.m.i.
Residui di fitofarmaci	Nei limiti previsti nel Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal Regolamento (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 e s.m.i.

FITH-TEST	
Frammenti di insetti	< 50/ 50 g
Pelidi roditori	assenti

ALLERGENI	
INGREDIENTI: FRUMENTO DURO	GLUTINE
POTENZIALE CONTAMINAZIONE DA MATERIA PRIMA	SOIA, SENAPE, LUPINO, SESAMO E ALTRI CEREALI
PROCESSO	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g
Energia	350 kcal / 1464 kj
Grassi	0,8 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	74 g
di cui zuccheri	1,8 g
di cui fibre	2,89 g
Proteine	12 g
Sale	0,0001 g

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO	
CONFEZIONE	Insaccata / Rinfusa
PESO	25 Kg, 10 Q.li, 60 Q.li

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
CONDIZIONI	Conservare in ambiente fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole
SHELF- LIFE (TMC)	6 MESI

ORIGINE MATERIA PRIMA	100% ITALIA
------------------------------	-------------