



**MOLINI
AMBROSIO**
NAPOLI - 1886

»» LA PIZZA ««
FARINE SPECIALI DI NAPOLI

CAPOLAVORO
FARINE DI ALTA QUALITÀ

OPERA
UN'ORIGINALE DI MOLINI SEMPLICI

Mod. 9.4

Edizione: 1
Revisione: 1
Data: 20/10/2020

Pag. 1 di 1

Numero: 26 Data: 15/09/2022

ATTESTATO DI CONFORMITA'

PRODOTTO: SEMOLA 13M28

CARICO: CONF. CARTA 100% ITALIA

LOTTO - SCADENZA: LC33709 - 14/09/2023

N°DDT: 1514

DESTINATARIO: PASTIFICIO

ESAME	DESCRIZIONE	VALORE
Organolettico	Aspetto	Semola di grano duro
	Colore (IG)	28.30
	Odore	Caratteristico
Merceologico	Umidità (%)	14.00
	Ceneri (% s.s.)	0.77
	Glutine (% s.s.)	11.80
	Proteine (% s.s.)	13.70
Granulometria	500 µm	8.30 %
	425 µm	9.40 %
	300 µm	53.00 %
	180 µm	28.20 %
	Fondo	1.10 %
	Punti neri n/dmq	4
Microbiologico	Punti crusca n/dmq	15
	Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
	Carica micotica totale (muffe e lieviti)	<5.000 ufc/g
	Salmonella	Assente
	E.coli	<100 ufc/g
	Bacillus Cereus	<20 ufc/g
Biologico	Frammenti d'insetti	<50 fr./50g
	Peli di roditori	Assenti
	Infestazione	Assente
Chimiche	Antiparassitari	Limiti di legge
	Aflatossine tot. (B1 B2 G1 G2)	<4 ppb
	Aflatossina b1	< 2 ppb
	Ocratossina A	<3 ppb
	Zearalenone	<75 ppb
	Deossivalenolo	<750 ppb
	Piombo	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. <200ppb
	Cadmio	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i. <200ppb

Si dichiara che il prodotto non contiene cloro derivati, coloranti, conservanti, inquinanti chimico-fisici di qualsiasi natura, additivi o prodotti estranei alla composizione dichiarata. E' stato ottenuto dalla macinazione di solli GRANI ITALIANI che non hanno subito manipolazione genetica. Allergeni: cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia e senape.

Grani: NAZIONALE

Il prodotto sopra indicato è conforme alla legge in materia di residui presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana