



LABORATORIO CONTROLLO QUALITA'

ATTESTATO DI CONFORMITA'

Numero 3044

Casalvecchio di Puglia li' 04/10/2023

Cliente PASTIFICIO GRAZIANO S.R.L.	Prodotto SEMOLA SPECIALE EXTRA 13		
DDT N° 3621	Del 04/10/2023	Lotto 23275	Scad. 02/04/2024

ANALISI CHIMICO-FISICHE

Analisi	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza	Valore Riscontrato
Umidita'	% p.p.	15,5 MAX	14,50
Ceneri	% s.s.	+/-0,05	0,800
Proteine	% s.s.	+/-0,5	13,10
Glutine	% Glutomatix		11,00
Glutine qualita'	G. Index 1-100		75
Sfarinato di grano tenero	% s.t.q.	3MAX	<3
Colore (minolta cr 400)	Indice l Indice a Indice b		86,00 -2,50 26,00
Punte nere			5
Punte crusca			10
Granulometria			
- 500 micron		+/- 2	0
- 425 micron			20
- 300 micron	% peso		35
- 180 micron		+/- 10	35
- Fondo		+/-5	10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1g	< 100000
Salmonella	Ufc/1g	Assente
Muffe	Ufc/1g	< 1000
Lieviti	Ufc/1g	< 1000
Staphilococcus aureus coagulasi +	Ufc/1g	< 10
Escherichia coli	Ufc/1g	< 10

* N.B. Valori guida di riferimento. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP.

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE

Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza	Parametro	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza
Res. di Pesticidi	Limiti di legge	Limiti di legge	Zeralenone	ppb	< 75
Piombo	ppb	< 200	Filth Test	N° /50g	50 max
Cadmio	ppb	< 180	Larve intere	N° /50g	assenza
Aflatossina B1	ppb	< 2	Peli di roditore	N° /50g	assenza
Aflat. B1+B2+G1+G2	ppb	< 4	Corpi Estranei	NA	assenza
Ocratossina A	ppb	< 3	Insetti vivi o morti	NA	assenza
DON	ppb	< 750	Soia	ppm	< 2.50
Senape	ppm	Possibile presenza			

* N.B. Limiti di legge applicabili alle semole in oggetto. Parametri periodicamente sottoposti a controlli in ottemperanza al programma di verifica HACCP.

G.M.O. FREE : Reg. CEE N° 1829-1830 del 22/09/2003 e succ. modifiche "relativo agli alimenti geneticamente modificati"

ALLERGENI : REG. CEE 1169/2011

RADIOATTIVITA' assente (nei limiti previsti dal REG. CEE/UE N. 733 del 15/07/2008 e s.m.i.)

MIX DI MACINAZIONE : 100% GRANO DURO ITALIA