

CLIENTE

PASTIFICIO GRAZIANO

CERTIFICATO N° 561

DEL 03/10/2024

BOLLA n° 761

DEL 03/10/2024

Prodotto ottenuto con processo controllato secondo i principi HACCP REG.CE 852/2004

MATERIA PRIMA SEMOLA DI GRANO DURO

LOTTO DI PRODUZIONE N0210-24

LOTTO DI PRODUZIONE

LOTTO DI PRODUZIONE

(CARATTERISTICHE AD OGNI LOTTO)

Umidità	15,00
Ceneri	0,80
Colore	22,00
Proteine	12,50
Glutine	11,00
Index	85
Punti neri	3
Punti crusca	12
Odore , Sapore	Tipico
Sfarinati di tenero	<3%

(CARATTERISTICHE MENSILI)

Cellulosa	% S.S. 0,20
Acidità	gradi 3,7
Cbt	ufc/g 28000
Ifomiceti	ufc/g 190
Lievitiformi	ufc/g 340
Coliformi	ufc/g <10
Echerichia Coli	ufc/g <10
Salmonella	Assente su 25 g
Aflatossina B1	µg/Kg < 0,4
Aflatossina Totale	µg/Kg < 0,4
Deossinivalenolo	µg/Kg 44
Zerealenone	µg/Kg <5
Ocratossina A	µg/Kg <0,4
OGM	< 0,01%

(CARATTERISTICHE TRIMESTRALI)

Piombo	mg/Kg <0,010
Cadmio	mg/Kg <0,010
Pesticidi	mg/Kg <0,010
Organofosforati	Nei limiti di legge

Allergeni: può contenere tracce di soia e senape

Provenienza grani	Italia
-------------------	--------

SI CERTIFICA CHE L'AUTOMEZZO CHE TRASPORTA IL PRODOTTO E' STATO PREVENTIVAMENTE SOTTOPOSTO A UN CONTROLLO DELLO STATO STRUTTURALE E IGIENICO E IL TUTTO REGISTRATO SULL'APPOSITO REGISTRO MOD. RQ 7.5 M DEL PIANO HACCP.

Si certifica inoltre che il nostro prodotto non deriva dalla macinazione di grano geneticamente modificato.

Il Controllo Qualità