

Cliente:	Pastificio Graziano S.r.l.		
Certificato di conformità delle semole n°:	264	del	02/11/2021
DDT n°:	413	del	02/11/2021
Tipo di Semola:	Semola extra di grano duro		
Lotto di macinazione:	L1621F		
Composizione della miscela:	100% ITALIA		

Caratteristiche organolettiche

ODORE	TIPICO	SAPORE	TIPICO
N° punti neri per dmq:	< 5	N° punti rossi per dmq:	< 30

Caratteristiche nutrizionali

CENERI	0,78 S.S.	PROTEINE	13,7 g/100g
GLUTINE	12,5%	TENERO	< 3%
UMIDITA'	14,5%	COLORE "b"	26

I VALORI DELLE SEGUENTI INDAGINI SI RIFERISCONO ALL'ULTIMO CONTROLLO ESTERNO EFFETTUATO SECONDO IL PIANO HACCP (REG.CE 852/2004).

Caratteristiche microbiologiche

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 ufc/g	MUFFE	< 1000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 1000 ufc/g	LIEVITI	< 1000 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g	SALMONELLE	Assenti in ufc/25g
STAFILOCOCCI COAG.POS.	< 10 ufc/g		

Tossine

AFLATOSSINE B1	< 1 µg/Kg	OCRATOSSINA A	< 1,5 µg/Kg
AFLATOSSINE B2	< 1 µg/Kg	ZEARALENONE	< 25 µg/Kg
AFLATOSSINE G1	< 1 µg/Kg	DEOSSINIVALENOLO	< 300 µg/Kg
AFLATOSSINE G2	< 1 µg/Kg		

Metalli Pesanti

PIOMBO	< 0,2 mg/Kg	CADMIO	< 0,1 mg/Kg
--------	-----------------------	--------	-----------------------

Filth Test

Framm. Insetti n/50g	< 5	Pelo di roditore n/50g	Assenti
Insetti adulti n/50g	Assenti		

OGM

La semola fornita è ottenuta dalla macinazione di grano duro che non ha subito modificazioni genetiche

Allergeni

La semola fornita può contenere soia e senape come potenziale contaminazione primaria

Cerignola, 02/11/2021

Il Responsabile del Laboratorio Interno

