



**MOLINI  
AMBROSIO**

NAPOLI · 1886

LA PIZZA  
FARINE SPECIALI DI NAPOLI

CAPOLAVORO  
FARINE DI ALTA QUALITÀ

OPERA  
L'INGREDIENTE DI ALTISSIMA QUALITÀ

**Mod. 9.4**

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

Pag. 1 di 1

Numero: 56    Data: 29/11/2021

**ATTESTATO DI CONFORMITA'**

PRODOTTO: SEMOLA M 100% GRANO ITALIANO

CARICO: SFUSO

LOTTO - SCADENZA: LB14811 - 29/05/2022

DDT: 1734

SAME	DESCRIZIONE	VALORE
<b>Organolettico</b>	Aspetto	Semola di grano duro
	Colore (IG)	28
	Odore	Caratteristico
<b>Merceologico</b>	Umidità (%)	14.70
	Ceneri (% s.s.)	0.80
	Glutine (% s.s.)	11.80
	Proteine (% s.s.)	14.20
<b>Granulometria</b>	500 µm	7.90 %
	425 µm	7.10 %
	300 µm	48.50 %
	180 µm	35.00 %
	Fondo	1.50 %
	Punti neri n/dmq	3
	Punti cruscali n/dmq	13
<b>Microbiologico</b>	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
<b>Biologico</b>	Frammenti d'insetti	<50 fr./50g
	Peli di roditori	Assenti
	Infestazione	Assente
<b>Chimiche</b>	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 presidio sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana.