

<b>Cliente</b> PASTIFICIO GRAZIANO S.R.L.		<b>Prodotto</b> SEMOLA SPECIALE EXTRA 14	
<b>DDT N°</b> 5647	<b>Del</b> 07/12/2024	<b>Lotto</b> 24341	<b>Scad.</b> 06/06/2025

**ANALISI CHIMICO-FISICHE**

Analisi	Unita' di Misura	Valore di Tolleranza	Valore Riscontrato
Umidita'	% p.p.	15,5 MAX	14,40
Ceneri	% s.s.	+/-0,05	0,832
Proteine	% s.s.	+/-0,5	14,00
Glutine	% Glutomatix		12,20
Glutine qualita'	G. Index 1-100		78
Sfarinato di grano tenero	% s.t.q.	3MAX	<3
Colore (minolta cr 400)	Indice l		85,00
	Indice a		-3,00
	Indice b		24,00
Punte nere			2
Punte cruscali			5
Granulometria - 500 micron - 425 micron - 300 micron - 180 micron - Fondo	% peso	+/- 2	0
			-117
			-117
		+/- 10	35
		+/-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	T2 - HT2	ppb	< 20
Cadmio	ppb	< 180	Filth Test	N° /50g	50 max
Aflatossina B1	ppb	< 2	Larve intere	N° /50g	assenza
Aflat. B1+B2+G1+G2	ppb	< 4	Peli di roditore	N° /50g	assenza
Ocratossina A	ppb	< 3	Corpi Estranei	NA	assenza
DON	ppb	< 600	Insetti vivi o morti	NA	assenza
Senape	ppm	Possibile presenza	Soia	ppm	< 2.50

\* 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