



## SCHEMA TECNICA

Revisione del 11/01/2021

### Farina di grano duro : **SEMOLA RIMACINATA di grano duro GOLD**

#### DESCRIZIONE

Farina di grano duro rimacinata ideale per panificazione, Pasta Fresca e Pasta Secca

#### ORIGINE

Grani provenienti dalla Comunità europea ed extra UE

#### SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Sei mesi in ambiente asciutto e aerato. Per la merce in sacco a scarico pallet avvenuto va rimosso il film estensibile di contenimento.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** : giallo

**Odore** : caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura (muffe, fermentato, ect...) tipico del prodotto molito recentemente.

**Sapore** : caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE E REOLOGICHE

**Umidità** : 14.5 - 15.5 %

**W** : -----

**Ceneri** : 0.85 – 0.90 %

**P/L** : -----

**Proteine** : 11.5 - 12.5 %

**Assorbimento 14%** : 56 - 58 %

**Indice di glutine** : 28 - 32

**Stabilità** : 5 – 8 '

**Falling number** : 450 - 550 s

**Amilografo** : -----

\* Le caratteristiche reologiche sono suscettibili di variazioni derivanti dai grani utilizzati e dalle stagionalità.

**Additivi** : assenti.

**Allergeni** : Glutine di frumento legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto. Può contenere tracce di soia.

**OGM** : free conformi ai Reg. CEE 1829/2003 e 1830/2003.

**Residui di pesticidi** : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.396/05 e s.m.i.

**Metalli pesanti** : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.1881/06 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Revisione del 11/01/2021

Farina di grano duro : **SEMOLA RIMACINATA di grano duro GOLD**

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Carica batterica totale* : <100000 UFC/g

*Coliformi totali* : <150 UFC/g

*Escherichia coli* : < 10 UFC/g

*Stafilococchi coagulasi positivi* : < 10 UFC/g

*Lieviti* : 1000 UFC/g

*Muffe* : 1000 UFC/g

*Spore di anaerobi solfito riduttori* : <10 UFC/g

*Salmonella* : assente/25g

### FILTH TEST (D.M. 12/01/99)

*Frammenti di insetti*: 25/50g di campione

*Insetti interi* : assenti

*Corpi estranei* : assenti

*Acari* : assenti

### DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

*Aflatossine (B1, B2, G1, G2)* :  $\leq 4 \mu\text{g/kg}$  Reg UE n. 165/10

*Ocratossina* :  $\leq 3 \mu\text{g/kg}$  Reg UE n. 594/12

*Zeralenone* :  $\leq 75 \mu\text{g/kg}$  Reg CE n. 1881/06 e smi

*Deossinivalenolo (DON)* :  $\leq 750 \mu\text{g/kg}$  Reg CE n. 1881/06 e smi

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1439KJ/339Kcal
GRASSI	1.2 g
di cui saturi	0.2 g
CARBOIDRATI	69 g
di cui zuccheri	0.6 g
PROTEINE	12 g
FIBRE	2.3 g
SALE	0.09 g

### CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sfuso	Cisterne in allumnio	Cartellino con dati del fornitore, del prodotto, data e sigillo	Cisterne pulite internamente ed esternamente
Sacco	Sacco in carta coforme DM 21/03/73; DPR 777/82; Reg 1935/04/CE; Reg 2023/06/CE; Reg (UE) 10/11.	Dati fornitore del prodotto. Data di scadenza e lotto su ogni sacco.	

**Sede e stabilimento di Lendinara (RO):** 45026 Via Caduti Sul Lavoro 31 Tel. 0425 601590 Fax 0425 601595

**Stabilimento produttivo di Arcole (VR):** 37040 Via Padovana 123 Tel. 045 7636531 Fax 045 7636541

mailto: laboratorio@macinazionelelendinara.it; mailto:qualita@macinazionelelendinara.it