



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **SEMOLA BIOLOGICA DI GRANO DURO**

Ottenuta dalla macinazione di grano duro di provenienza UE

<p>Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro biologico. Le tecniche di produzione utilizzate sono conformi con quanto previsto dal reg. CEE 2092/91 e succ. modifiche ed integrazioni (Produzione biologica/Organic production).</p> <p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15% Max Ceneri: 0,88% Max Qualità Glutine s.s.: Tenace, 9% Min Cellulosa: 0,45 Max Colore: L= 88-89 a=0,05-0,2 b= min23 Proteine: 11,50% Min</p> <p>Analisi batteriologica:</p> <p>Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000</p>
	<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1 µ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) µ/kg < 4,0 Ocratossina A µ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don) µ/kg < 750 Zearalenone µ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 µ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p>Metalli:</p> <p>Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20</p>
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria</p>