

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **SEMOLA DI GRANO DURO**

Ingredienti: Semola di Grano Duro (Provenienza Italia)

<u>Caratteristiche Fisiche:</u> Rifiuto setaccio 500µ: 0 Rifiuto setaccio 390µ: 45% Rifiuto setaccio 280µ: 30% Rifiuto setaccio 200µ: 15% Rifiuto setaccio 112µ: 10% Punti neri (n/dmq): 15 Max Punti cruscali: 150 Max		<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,90% Max Glutine s.t.q: > 10% Falling Number: - Cellulosa: 0,45% Max	
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		<u>Analisi batteriologica:</u> 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	
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: 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⁾ Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ	
		<u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g	
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 6 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Uso Domestico		

Cesole 19/09/2011

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscoldo, 27 bis - 46010 Cesole (MN) - Italia

Tel: +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274

www.molinopasini.com - info@molinopasini.com

P.I. e codice fiscale 00137190203 - Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.