



## SCHEDA TECNICA

**Semola tipo: RIMACINATA DI GRANO DURO**  
Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza UE / NON UE

<p><u>Dati Fisici:</u></p> <p>Rifiuto velo 250<math>\mu</math> 10% Max  Rifiuto velo 212<math>\mu</math> 20% Max  Rifiuto velo 200<math>\mu</math> 20% Max  Rifiuto velo 160<math>\mu</math> 20% Max  Passaggio velo 160<math>\mu</math> 40% Min  Puntatura nera: &lt; 5 n/dmq  Puntatura cruscale: &lt; 50 n/dmq</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15% Max  Ceneri: &lt; 0,86% Max  Qualità Glutine s.t.q: Tenace: 12% Min  Colore: b: 22 Min  Proteine: &gt; 13%  Falling Number: &gt; 300</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 50  n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>	<p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale U.F.C./g: &lt; 100.000  Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 100  Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 100  Muffe e lieviti U.F.C./g: &lt; 1.000  Salmonella: Assente in 25 g  Bacillus Cereus U.F.C./g: &lt; 10  Staphilococcus Aureus U.F.C./g: &lt; 25  Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:  Aflatossine B1 <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 2,0</span>  Aflatossine (B1B2G1G2) <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 4,0</span>  Ocratossina A <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 3,0</span>  Deossinivalenolo (Don) <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 750</span>  Zearalenone <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 75</span>  Fumonisinina B1 B2 <span style="float: right;"><math>\mu</math>/kg &lt; 1000 (23)</span></p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio <span style="float: right;">mg/kg &lt; 0,50</span>  Piombo <span style="float: right;">mg/kg. &lt; 0,20</span>  Cadmio <span style="float: right;">mg/kg. &lt; 0,10</span>  Arsenico <span style="float: right;">mg/kg. &lt; 0,20</span></p>	<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ  Organofosforati: &lt; LQ  Organoclorurati: &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) <span style="float: right;">1.557/367</span>  Grassi <span style="float: right;">2 g</span>  di cui acidi grassi saturi <span style="float: right;">0,4 g</span>  Carboidrati <span style="float: right;">73 g</span>  di cui Zuccheri <span style="float: right;">0,4 g</span>  Fibre <span style="float: right;">2,7 g</span>  Proteine <span style="float: right;">13 g</span>  Sale <span style="float: right;">0 g</span></p>
<p><u>Ingredienti:</u>  Lotto:  Scadenza:  Allergeni:  Conservazione:  Uso designato:  Hia/Halal:</p>	<p>Semola rimacinata di grano duro  Identificato dalla data di scadenza sull'imballo  6 mesi dalla macinazione  Glutine (può contenere soia e senape)  In luogo fresco areato ed asciutto.  Prodotto per Panificazione.  HIA-ITA-00429-005</p>

14 gennaio 2022

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.