

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00425
			Rev. 07
	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)	Data 01/12/2022

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a - DENOMINAZIONE	Semola di grano duro biologico Cappelli calibratura fine
1b - DESCRIZIONE	Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione del grano duro biologico Sen.Cappelli liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
00425*	SFUSO cisterne inox	4 mesi	conservare in ambiente areato e asciutto
02425**	SACCHI carta 25Kg	4 mesi	Tmax=20°C , H2Orel. max=45%
			Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

** Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
UMIDITA'	15 ± 0,5	% sul peso
CENERI	0,90 max	% su s.s.
GLUTINE quantità	8,5 min*	% su s.s.
GLUTINE qualità	40 ± 20*	GLUTO Index
PROTEINE	12,0 ± 0,25*	% su s.s.
COLORE	20,0 ± 2,0*	indice di "B"

*variabile in base alle caratteristiche del grano biologico Cappelli disponibile

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE , naturalmente presente nel grano, l'assunzione della semola e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di SOIA E SENAPE
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1440/340	kJ/kcal
Grassi	1,3	g
di cui saturi	0,2	g
Carboidrati	68,7	g
di cui zuccheri	1,0	g
Fibre	3,5	g
Proteine	11,6	g
Sale	0,003	g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
Rifiuto Setaccio 500µ	1 ± 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	1 ± 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	1 ± 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 180µ	2 ± 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	40 ± 10	% s.peso
Fondo	55 ± 10	% s.peso
PARTI CRUSCALI	150 max	n/dm2
PUNTI NERI	15 max	n/dm2

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 2018/848 e successive modifiche	

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	1.000 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	1.000 max	U.f.C. in 1g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli topo	Assenti	in 50g

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 00425
			Rev. 07
	Verification (CQ)	Approval (FAR)	Date 01/12/2022

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	Organic Durum wheat Semolina Cappelli fine calibration
1b - DESCRIPTION	Granular product at sharp corner, obtained from milling and sifting of organic durum wheat Sen. Cappelli cleaned of extraneous substances and impurities.

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
00425*	IN BULK inox tank 1x25 tons	4 months	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n°
02425**	25 Kg paper bags	4 months	

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1440/340	kJ/kcal
Fat	1,3	g
of which saturated	0,2	g
Carbohydrates	68,7	g
of which sugars	1,0	g
Dietary fibre	3,5	g
Protein	11,6	g
Salt	0,003	g

* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediatly in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

** At the reception of the goods, immediately free the pallets from plastic package!

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOISTURE	15 ± 0,5	% on d.m.
ASH CONTENT	0,90 max	% on d.m.
GLUTEN content	8,5 min*	% on d.m.
GLUTEN quality	40 ± 20*	Gluten Index
PROTEIN (N x 5.70)	12,0 ± 0,25*	% on d.m.
Yellow INDEX	20,0 ± 2,0*	Index "B"

*it depends on the chemical-physical characteristics of the grain Cappelli

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
Refusal to sieve 500µ	1 ± 1	%
Refusal to sieve 390µ	1 ± 1	%
Refusal to sieve 280µ	1 ± 1	%
Refusal to sieve 180µ	2 ± 1	%
Refusal to sieve 112µ	40 ± 10	%
Coat	55 ± 10	%
BROWN SPOTS	150 max	n/dm2
BLACK SPOTS	15 max	n/dm2

5 - CONTAMINATING AGENTS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARALENON	75 max	ppb

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	Reg. CE 1881/06 and amendments	
LEAD	Reg. CE 1881/06 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 2018/848 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
TOT BACT. COUNT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STAPHYLOCOCCUS	25 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
MOULD	1.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	1.000 max	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Hairs of mouse	Absent	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of semolina and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease. May contain traces of soy and mustard
GMO	Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments