

	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF <b>0006</b>
	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)	Rev. <b>25</b> Data <b>01/01/2022</b>

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)

<b>1a - DENOMINAZIONE</b>	<b>Semola di grano duro CWAD</b>
<b>1b - DESCRIZIONE</b>	Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

## 2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
0006 *	SFUSO cisterne inox	4 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto  Tmax=20°C , H2Orel. max=45%  Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
0206 **	SACCHI carta 25Kg	4 MESI	

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1423/336	kJ/kcal
Grassi	1,4	g
di cui saturi	0,3	g
Carboidrati	65,7	g
di cui zuccheri	1,0	g
Fibre	3,7	g
Proteine	13,3	g
Sale	0,0	g

\* 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 ± 0,5	% sul peso
CENERI	0,84 max	% su s.s.
GLUTINE quantità	11,0 min	% su s.s.
GLUTINE qualità	50,0 min	GLUTO Index
PROTEINE	13,5 ± 0,5	% su s.s.
COLORE	30,0 ± 2	indice di "B"

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
Rifiuto Setaccio 500µ	23 ± 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	32 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	30 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 180µ	10 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	5 ± 2	% s.peso
Fondo	0 + 2	% s.peso
Punti neri	15 max	n / dm²
Parti cruscali	150 max	n / dm²

## 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

<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 396/05 e successive modifiche	


## 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

<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

## 7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

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

	<b>STANDARD FINISHED PRODUCT</b>		STD-PF <b>0006</b>
	Verification (CQ)	Approval (SEM)	Rev. <b>25</b> Date <b>01/01/2022</b>
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)			

<b>1a - NAME</b>	<b>Durum semolina CWAD</b>
<b>1b - DESCRIPTION</b>	semolina is the food prepared by grinding and cleaning durum wheat. It is freed from bran coat and germ.

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

<u>COD.</u>	<u>PACKING</u>	<u>SHELF LIFE</u>	<u>WORDING</u>
0006 *	IN BULK Inox tank	4 MONTHS	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45%  Use by ..., Lot n°
0206 **	25 kg. paper sacks	4 MONTHS	

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1423/336	kJ/kcal
Fat	1,4	g
of which saturated	0,3	g
Carbohydrates	65,7	g
of which sugars	1,0	g
Dietary fibre	3,7	g
Protein	13,3	g
Salt	0,0	g

\* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediately 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 ± 0,5	% on d.m.
ASH CONTENT	0,84 max	% on d.m.
GLUTEN content	11,0 min	% on d.m.
GLUTEN quality	50,0 min	Gluten Index
PROTEIN (N x 5.70)	13,5 ± 0,5	% on d.m.
Yellow INDEX	30,0 ± 2	Index "B"

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
Refusal to sieve 500µ	23 ± 2	%
Refusal to sieve 390µ	32 ± 5	%
Refusal to sieve 280µ	30 ± 5	%
Refusal to sieve 180µ	10 ± 5	%
Refusal to sieve 112µ	5 ± 2	%
Coat	0 + 2	%
Black spots	15 max	n / dm <sup>2</sup>
Bran part	150 max	n / dm <sup>2</sup>

## 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
ZEARELENON	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 396/05 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.	Assente	U.f.C. in 25g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
ENTEROBACTERIACEAE	10.000 max	U.f.C. in 1g
STPHYLOCOCCUS	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 <b>GLUTEN</b> NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of flour and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease. May contain traces of <b>soy</b> and <b>mustard</b>
GMO	Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments