

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00425 Rev. 4
03/03/2019	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)		Anno: 2019
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 9001:2008 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)				

1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE

SEM CAPPELLI BIO: Linea BIO semola di grano duro biologico Cappelli calibratura fine.
PROVENIENZA ITALIA

Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
00425 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 Q.li	4 MESI in ambiente areato e asciutto $T_{max}=20^{\circ}C$, $H_2O_{rel. max}=45\%$ Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
02425 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1440/340	kJ/kcal
Grassi	1,29	g
di cui saturi	0,24	g
Carboidrati	68,71	g
di cui zuccheri	1,04	g
Fibre	3,50	g
Proteine	11,56	g
Sale	0,003	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

DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

4 DESTINAZIONE D'USO

- pasta secca pasta fresca pasta fresca ripiena panificazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.88 max	% su s.s
GLUTINE quantità	8.5 min*	% su s.s
GLUTINE qualità	40 ± 20*	Gluto Index
PROTEINE (N x 5.70)	12.0 ± 0.25*	% su s.s
COLORE	20.0 ± 2.0*	Indice di "b"
SFARIN. g. tenero	0 + 3	% su t.q.
PUNTI NERI	15 max	n / dm ²

* variabile in base alle caratteristiche del grano biologico Cappelli disponibile

Parametro	Valore	U.M.
Rifiuto Setaccio 500µ	0 + 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	24 ± 3	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	32 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 200µ	11 ± 3	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	21 ± 5	% s.peso
Fondo	12 ± 2	% s.peso
PARTI CRUSCALI	150 max	n / dm ²

6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	U.M.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

Parametro	Valore	U.M.
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	100 max	ppb
PIOMBO	200 max	ppb
RESIDUI PESTICIDI	10 max	ppb

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti	in 50 g

Parametro	Valore	U.M.
MUFFE	1000 max	U.f.C. in 1 g
LIEVITI	1000 max	U.f.C. in 1 g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST:		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
peli topo	Assenti	in 50 g

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, 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 soia.

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento ASSENTE

Standard da definire