



STANDARD PRODOTTO FINITO

STD-PF **0511-0611**Rev. **22**

Verifica (CQ)

Approvazione (SEM)

Data **01/01/2022**

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 - LINEA | RETAIL |
| 1b - DENOMINAZIONE | Semola di grano duro rimacinata per pane |
| 1c - DESCRIZIONE | 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> |
|-------------|--|---------------|--|
| 0511** | Sacchetto carta da 5 Kg. Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoretraibile | 12 MESI | mantenere in ambiente areato e asciutto Tmax=20°C , H2Orel. max=45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n° |
| 0611** | Sacchetto carta da 1 Kg. Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile | 12 MESI | |
| | | | |

3 - VALORI NUTRIZIONALI

| Calcolati per 100 gr di prodotto | | |
|----------------------------------|----------|---------|
| Valore Energetico | 1421/335 | kJ/kcal |
| Grassi | 1,1 | g |
| di cui saturi | 0,2 | g |
| Carboidrati | 67 | g |
| di cui zuccheri | 1,0 | g |
| Fibre | 2,8 | g |
| Proteine | 13 | 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 | 0,88 max | % su s.s. |
| GLUTINE quantità | 9,5 min | % su s.s. |
| GLUTINE qualità | 75,0 min | GLUTO Index |
| PROTEINE | 12,5 min | % su s.s. |
| COLORE | 21,0 ± 1,5 | indice di "B" |
| FALLING NUMBER | 240 min | secondi |
| Punti neri | 15 max | n / dm² |
| Parti cruscali | 150 max | n / dm² |

| <u>PARAMETRO</u> | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u> |
|----------------------------|---------------|-------------|
| Rifiuto Setaccio 500µ | 0 + 0 | % s.peso |
| Rifiuto Setaccio 390µ | 0 + 0 | % s.peso |
| Rifiuto Setaccio 280µ | 0 ± 1 | % s.peso |
| Rifiuto Setaccio 180µ | 17 ± 5 | % s.peso |
| Rifiuto Setaccio 112µ | 45 ± 5 | % s.peso |
| Fondo | 38 ± 5 | % s.peso |
| FARINOGRAFO - Assorbimento | 59.0 min | c.c. acqua |
| FARINOGRAFO - Stabilità | 4.0 min | Minuti |
| ALVEOGRAFO - W | 200 min | |
| ALVEOGRAFO - P/L | 1,7 min | |

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 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 e SENAPE |
| OGM | PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003 |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Trattamento ASSENTE |



STANDARD FINISHED PRODUCT

STD-PF **0511-0611**Rev. **22**

Verification (CQ)

Approval (SEM)

Data **01/01/2022**

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 - LINE | RETAIL |
| 1b - NAME | Re-milled durum semolina ideal for bread |
| 1c - DESCRIPTION | 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> |
|-------------|---|-------------------|--|
| 0511** | 5 Kg paper bag. Prehated film packagings with 2 paper bags each one | 12 MONTHS | keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n° |
| 0611** | 1 Kg paper bag. Preheated film packagings with 10 packets each one | 12 MONTHS | |
| | | | |

3 - NUTRITIONAL VALUES

| Calculated per 100 gr of product | | |
|----------------------------------|----------|---------|
| Energy | 1421/335 | kJ/kcal |
| Fat | 1,1 | g |
| of which saturated | 0,2 | g |
| Carbohydrates | 67,0 | g |
| of which sugars | 1,0 | g |
| Dietary fibre | 2,8 | g |
| Protein | 13,0 | 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 | 0,88 max | % on d.m. |
| GLUTEN content | 9,5 min | % on d.m. |
| GLUTEN quality | 75 min | Gluten Index |
| PROTEIN (N x 5.70) | 12,5 min | % on d.m. |
| Yellow INDEX | 21,0 ± 1,5 | Index "B" |
| FALLING NUMBER | 240 min | seconds |
| Black spots | 15 max | n / dm ² |
| Bran part | 150 max | n / dm ² |

| <u>PARAMETER</u> | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u> |
|--------------------------|--------------|-------------|
| Refusal to sieve 500µ | 0 + 0 | % |
| Refusal to sieve 390µ | 0 + 0 | % |
| Refusal to sieve 280µ | 0 ± 1 | % |
| Refusal to sieve 180µ | 17 ± 5 | % |
| Refusal to sieve 112µ | 45 ± 5 | % |
| Coat | 38 ± 5 | % |
| FARINOGRAPH - Absorption | 59.0 min | c.c water |
| FARINOGRAPH - stability | 4.0 min | minutes |
| ALVEOGRAPH - W | 200 min | |
| ALVEOGRAPH - P/L | 1,7 min | |

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 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 GLUTEN 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 soy and mustard |
| GMO | Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003 |
| IONIZING RADIATIONS | ABSENT treatments |