

<b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>		<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF 0005 Rev. 22
03/03/2018	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)		Anno: 2018
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)				

**1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE**

**SEM NG :** Linea PASTA semola di grano duro Nazionale calibratura grossa.  
Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

**2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA**

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0005 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	4 MESI in ambiente areato e asciutto T <sub>max</sub> =20°C , H <sub>2</sub> O <sub>rel. max</sub> =45%
0205 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	
00134	Big bag 1 x 10 qli	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
00358	Big bag 1 x 9 qli	

**3 VALORI NUTRIZIONALI**

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1422/335	kJ/kcal
Grassi	1,08	g
di cui saturi	0,20	g
Carboidrati	68,24	g
di cui zuccheri	0,94	g
Fibre	2,87	g
Proteine	11,71	g
Sale	0,000	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 DESTINAZIONE D'USO DIFFUSIONE NON CONTROLLATA**

pasta secca       pasta fresca       pasta fresca ripiena       panificazione

**5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.84 max	% su s.s
GLUTINE qualità	65.0 min	Gluto Index
PROTEINE (N x 5.70)	11.5 ± 0.5	% su s.s
COLORE	25.0 ± 2.0	Indice di "b"
SFARIN. g. tenero	0 + 3	% su t.q.
PUNTI NERI	15 max	n / dm <sup>2</sup>

Parametro	Valore	U.M.
Rifiuto Setaccio 500µ	23 ± 2	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	32 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	30 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 200µ	10 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	5 ± 2	% s.peso
Fondo	0 + 2	% s.peso
PARTI CRUSCALI	150 max	n / dm <sup>2</sup>

**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	Limiti di legge	

**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 setacciati

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
pelì 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**