

|  |               |                                 |  |                        |
|--|---------------|---------------------------------|--|------------------------|
| <b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>  |               | <b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> |  | STD-PF 0018<br>Rev. 19 |
| 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 H50 : Linea PASTA** semola di grano duro H50 calibratura media.

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   |
|------------|---|---|
| 0018<br>*  | SFUSO<br>Cisterne inox<br>1x50 q minimo | 4 MESI in ambiente areato e asciutto<br>T <sub>max</sub> =20°C, H <sub>2</sub> O <sub>rel. max</sub> =45% |
| 0218<br>** | SACCHI carta<br>kg 25 a valvola         |   |
|            |   | Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°  |

**3 VALORI NUTRIZIONALI**

| Calcolati per 100 gr di prodotto |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| Valore Energetico                | 1430/337 | kJ/kcal |
| Grassi                           | 1,43     | g       |
| di cui saturi                    | 0,27     | g       |
| Carboidrati                      | 67,35    | g       |
| di cui zuccheri                  | 1,37     | g       |
| Fibre                            | 3,11     | g       |
| Proteine                         | 12,20    | g       |
| Sale                             | 0,002    | 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              | 0.88 max    | % su s.s            |
| GLUTINE qualità     | 60.0 min    | Gluto Index         |
| PROTEINE (N x 5.70) | 13.00 ± 0.5 | % su s.s            |
| COLORE              | 26.0 ± 1.5  | 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 | 1 + 2   | % s.peso            |
| Rifiuto Setaccio 390µ | 24 ± 5  | % s.peso            |
| Rifiuto Setaccio 280µ | 35 ± 5  | % s.peso            |
| Rifiuto Setaccio 200µ | 10 ± 3  | % s.peso            |
| Rifiuto Setaccio 112µ | 19 ± 3  | % s.peso            |
| Fondo                 | 11 ± 3  | % 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**