

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0511-0611 Rev. 20
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 9001:2008 (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 | **SEMOLA RMC** : Semola di frumento duro rimacinata per pane.
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
0511*	Sacchetto carta da 5 kg Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C, H ₂ O _{rel. max} =45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
0611*	Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1421 / 335	kJ / kcal
Grassi	1,08	g
di cui saturi	0,20	g
Carboidrati	66,99	g
di cui zuccheri	1,01	g
Fibre	2,80	g
Proteine	12,95	g
Sale	0,002	g

* 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	75.0 min	Gluto Index
GLUTINE quantità	9.5 min	% su s.s
PROTEINE (N x 5.70)	12.5 min	% su s.s
COLORE	21.0 ± 1.5	Indice di "b"
SFARIN. g. tenero	0 + 3	% su t.q.
FALLING NUMBER	240 min	secondi
<i>FARINOGRAFO di BRABENDER:</i>		
Assorbimento	59.0 min	cc acqua
Stabilità	4.0 min	minuti

Parametro	Valore	U.M.
Rifiuto Setaccio 500µ	0 + 0	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	0 + 0	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	0 + 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 200µ	20 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	50 ± 5	% s.peso
Fondo	30 ± 5	% s.peso
PUNTI NERI	15 max	n / dm ²
PARTI CRUSCALI	150 max	n / dm ²
<i>ALVEOGRAFO di CHOPIN:</i>		
W	200 min	
P/L	1.7 min	

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	ppm

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
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