


GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		<b>MODULO</b>		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.08 del 24/12/2014	Codice: 015	

# SEMOLA RIMACINATA

## Descrizione prodotto

Farina che deriva dalla rimacinazione della semola di **grano duro** o dalla sua macinazione integrale secondo quanto previsto dalla legge **n° 580 del 04/07/67**.

La presente farina ha un aspetto grossolano, è priva di grumi, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

La semola rimacinata di grano duro è ideale per produrre il pane con tempi di lievitazione lunghi. Il pane di grano duro si caratterizza per il colore giallo, porosità fine ed uniforme, morbidezza, sapore ed odore caratteristico.

## CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
<b>Caratteristiche chimiche</b>				
Umidità		%	15.50	max
Ceneri	s.s.	%	0.880	max
Sostanze Azotate	s.s.	%	12.0	min
Valutazione Glutine	Ottima			
Quantità Glutine Secco			10.50	min
Quantità Glutine Umido			28.0	min
Indice di Glutine			55	min
Indice di giallo (color. minolta)	t.q.		22.50	min
<b>Caratteristiche reologiche</b>				
<b>Farinogramma</b>				
Assorbimento (U% reale)		%	60	min
Stabilità		minuti	4.0	min
<b>Alveogramma</b>				
W		E-4 joule	200	min
P/L			2.30	max

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE ( per 100 g ) / NUTRITION FACTS (per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	360 Kcal o 1506 KJ
GRASSI / FATS	1,05 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,15 g
CARBOIDRATI /	73 g

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		<b>MODULO</b>		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.08 del 24/12/2014	Codice: 015	

CARBOHYDRATES	
di cui zuccheri / of which sugars	3,2 g
FIBRE / FIBRE	3,9 g
PROTEINE / PROTEIN	12,7 g
SALE / SALT	0,002 g

### Conservazione

La **SEMOLA RIMACINATA** deve essere conservata: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 8 mesi.

### Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti.

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
<b>Microbiologico</b>				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
<b>Chimico</b>				
<b>- Metalli pesanti</b>				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
<b>- Micotossine</b>				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
<b>- Residui di fitofarmaci</b>				
Entro i limiti di legge				
<b>Particellare</b>				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
<b>Biologici</b>				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA			
		<b>MODULO</b>	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.08 del 24/12/2014	Codice: 015

### INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

**Istruzioni:** **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	pcc	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	pcc
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	pcc	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	pcc	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	presenza	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	pcc
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	pcc	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 06/05//2015

Per approvazione R&D

