

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		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
Caratteristiche chimiche				
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
Caratteristiche reologiche				
Farinogramma				
Assorbimento (U% reale)		%	60	min
Stabilità		minuti	4.0	min
Alveogramma				
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				
		MODULO		
		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
Microbiologico				
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
Chimico				
- Metalli pesanti				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
- Micotossine				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
- Residui di fitofarmaci				
Entro i limiti di legge				
Particellare				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
Biologici				
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			
		MODULO	
		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
Oleo-resina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleo-resina 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

