

Voghera, 09 luglio 2018

**SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA SEMOLA RIMACINATA  
"SELEZIONE PUGLIESE"**

**Descrizione:** Semola rimacinata di grano duro derivante dalla macinazione e conseguente abburattamento di frumento duro.

La MOLINI di VOGHERA S.p.A. adotta un sistema di autocontrollo con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni)

**Confezioni:** Sacchi di carta idonei per alimenti da 25 Kg. di colore blu con scritte di colore rosso e giallo.



**Caratteristiche:**

PARAMETRI	U.M.	Riferimento	Toll
Umidità	%	<b>14,50</b>	<b>±1</b>
Ceneri	%ss - %dm	<b>0,86</b>	<b>±0,04</b>
Proteine	%ss - %dm	<b>13,5</b>	<b>±0,5</b>
Glutine secco	%ss - %dm	<b>11,5</b>	<b>±0,6</b>
Indice di glutine	1-100	<b>50</b>	<b>Min</b>
Falling Number	sec	<b>350</b>	<b>Min</b>
Indice di giallo - (200 - 160 µm)	Ind. "b"	<b>25,0</b>	<b>Min</b>
Cellulosa	%ss - %dm	<b>0,35</b>	<b>±0,10</b>
Pres. Grano tenero	%	<b>3</b>	<b>Max</b>

**Caratteristiche reologiche :**

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
W	10 <sup>-4</sup> J	<b>220</b>	<b>±30</b>
P/L		<b>1,3</b>	<b>±0,5</b>
Assorbimento acqua (rif. 14% umidità)	%	<b>61,0</b>	<b>±2</b>
Stabilità	min	<b>7,0</b>	<b>±2</b>
Sviluppo	min	<b>2,0</b>	<b>±0,4</b>

**Caratteristiche igienico sanitarie:**

<b>PARAMETRI - PARAMETERS</b>	<b>U.M.</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Toll</b>
Frammenti insetti	N°/50g	<b>15</b>	<b>Max</b>
Peli di roditore	N°/50g	<b>assenti</b>	
Odori estranei	<b>assenti</b>		
Corpi estranei	<b>assenti</b>		
Conta batt. Tot.	UFC/g	<b>100000</b>	<b>Max</b>
Enterobatteri	UFC/g	<b>10000</b>	<b>Max</b>
Staphilococchi coag +	UFC/g	<b>25</b>	<b>Max</b>
Bacillus cereus	UFC/g	<b>20</b>	<b>Max</b>
Escherichia Coli	UFC/g	<b>100</b>	<b>Max</b>
Salmonella	in 25 g	<b>assente</b>	
Muffe	UFC/g	<b>1000</b>	<b>Max</b>
Lieviti	UFC/g	<b>1000</b>	<b>Max</b>

**Allergeni:** *Grano duro*, può contenere tracce di *soia*.

**Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:**

ENERGIA kJ /	<b>1462/</b>
VAL. ENERGETICO kcal	<b>345</b>
GRASSI g	<b>1,0</b>
di cui acidi grassi saturi g	<b>0</b>
CARBOIDRATI g	<b>71,0</b>
di cui zuccheri g	<b>1,0</b>
PROTEINE g	<b>13</b>
SALE g	<b>0,02</b>

**Si garantisce che la farina consegnata è stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine.**

**Residui di antiparassitari, micotossine e metalli pesanti nei limiti di legge.**

**Conservazione:** Conservare in luogo idoneo ed areato, temperatura massima 25°C umidità dell'ambiente 50%, mai a contatto diretto con pavimenti o pareti. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

**Utilizzo:** Selezione delle migliori semole rimacinate pugliesi, ideale per la produzione di pane, focacce e pasta anche in aggiunta alle farine di grano tenero.

Responsabile Qualità  
Paola Marchesi  
Molini di Voghera S.p.A.