



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.a.
Direzione e controllo della Gioncem S.r.l.

Sede sociale e stabilimento:
Strada Retorbido 18 – 27058 Voghera (PV)
Tel.: 0383 41320 – fax: 0383 642930
e-mail: info@molinidivoghera.it
Cap. Soc. € 3.120.000,00 i.v. – REA n.56203
Registro imprese di Pavia n. 00185630183
Partita Iva e Codice Fiscale: 00185630183

Voghera, 02/01/2024

Scheda tecnica SEMOLA RIMACINATA di grano duro “**SELEZIONE PUGLIESE**”

Paese d'origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: grano duro UE – NON UE.

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 PAP22 idonei per alimenti da 25 kg di colore blu con scritte di colore rosso e giallo.



Caratteristiche:

PARAMETRI	U.M.	Riferimento	Toll
Umidità	%	14,50	±1
Ceneri	%ss - %dm	0,86	±0,04
Proteine	%ss - %dm	14,00	±1
Glutine secco	%ss - %dm	12,5	±1
Indice di glutine	1-100	50	Min
Falling Number	sec	350	Min
Indice di giallo - (200 - 160 µm)	Ind."b"	24,0	Min
Cellulosa	%ss - %dm	0,35	±0,10
Pres. Grano tenero	%	3	Max

Caratteristiche reologiche :

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
W	10 ⁻⁴ J	250	±30
P/L		1,3	±0,5
Assorbimento acqua (rif. 14% umidità)	%	61,0	±2
Stabilità	min	8,0	±2
Sviluppo	min	2,0	±0,4

Caratteristiche igienico sanitarie:

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

Allergeni: Grano duro, può contenere tracce di soia e senape.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

<i>ENERGIA kJ /</i>	1462/
<i>VAL. ENERGETICO kcal</i>	345
<i>GRASSI g</i>	1,0
<i>di cui acidi grassi saturi g</i>	0
<i>CARBOIDRATI g</i>	70,0
<i>di cui zuccheri g</i>	1,0
<i>PROTEINE g</i>	14
<i>SALE g</i>	0,02

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. Rimuovere il film protettivo all'arrivo in magazzino. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

Utilizzo: Ideale per la produzione di pane, focacce e pasta anche in aggiunta alle farine di grano tenero.

Tipologia imballaggio:

<i>SACCO</i>	<i>FILM ESTENSIBILE</i>	<i>BANCALE LEGNO</i>
<i>PAP22</i>	<i>LDPE4</i>	<i>FOR50</i>
<i>CARTA</i>	<i>PLASTICA</i>	<i>LEGNO</i>

*Responsabile Controllo Qualità
Molini di Voghera S.p.A.*