



**Molini di Voghera**

Mugnai in Oltrepò

**Molini di Voghera S.p.a.**  
**Direzione e controllo della Gionicem 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, 10/11/2021

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 <sup>-4</sup> 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:**

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

SACCO	FILM ESTENSIBILE	BANCALE LEGNO
PAP22	LDPE4	FOR50
CARTA	PLASTICA	LEGNO

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