



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, 02/01/2024

Scheda tecnica SEMOLA RIMACINATA di grano duro

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 bianco con scritte di colore rosso e arancione.



Caratteristiche:

PARAMETRI	U.M.	Riferimento	Toll
Umidità	%	15,50	Max
Ceneri	%ss - %dm	0,90	Max
Proteine	%ss - %dm	12,0	Min
Falling Number	sec	350	Min
Sfarinati di grano tenero	% su t.q.	3	Max

Caratteristiche reologiche :

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
W	10 ⁻⁴ J	150	±30
P/L		2,5	±0,5
Assorbimento acqua (rif. 14% umidità)	%	58	Min
Stabilità	min	5,0	±2
Sviluppo	min	2,0	±0,4

Caratteristiche igienico sanitarie:

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
Frammenti insetti	N°/50g	50	Max
Peli di roditore	N°/50g	assenti	
Odori estranei	assenti		
Corpi estranei	assenti		
Conta batt. Tot.	UFC/g	100000	Max
Coliformi totali	UFC/g	100	Max
Muffe	UFC/g	1000	Max
Salmonella	UFC/25 g	assente	
Lieviti	UFC/g	1000	Max

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

ENERGIA kJ /	1443/
VAL. ENERGETICO kcal	340
GRASSI g	1,4
di cui acidi grassi saturi g	0,3
CARBOIDRATI g	69
di cui zuccheri g	1,0
FIBRE g	3
PROTEINE g	12
SALE g	0,001

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

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: Semola rimacinata di grano duro 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.