

## SEMOLA EXTRA Semola di grano duro

DESCRIZIONE PRODOTTO	
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro libero da sostanze estranee ed impurità (Legge 580 del 04/07/1967 e s.m.i.)	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-MERCEOLOGICHE	
Umidità	Max 14,5%
Ceneri	Max 0,80 % s. s.
Proteine	12 % s.s.
Filth test	<25
Peli roditori	assenti
CEREALI IMPIEGATI	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Colifomi totali	< 1000 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore	Caratteristico di farina.
Colore	Giallo, paglierino
Aspetto	Semoloso
Odore	Tipico degli sfarinati di grano
SICUREZZA ALIMENTARE	
Metalli pesanti	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 1881/06 e s.m.i.)
Alfatossine, Ocratossine A, Zearalenone	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 1881/06 e s.m.i.)
DON	Max 500 ppb
Pesticidi	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 396/05 e s.m.i.)
Trattamenti ionizzanti	Assenti
Corpi estranei di qualsiasi natura	Assenti
Allergeni	Contiene GLUTINE
INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI O.G.M.	
In prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da O.G.M. soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03	
SHELF-LIFE	
Nell'imballo originale, conservato in un luogo fresco e buio, ha una shelf-life di almeno 6 mesi dalla data di produzione.	
METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE	
Conservare in luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillate sempre le confezioni dopo l'impiego.	
MATERIALI E TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO	
Sacchi in carta nei formati da 25 e 50 Kg adatti per alimenti con bocca aperta (Conformi a D.M. 73/93 e Reg. CE 1935/04).	