

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla macinazione di grano duro UE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-MERCEOLOGICHE

Umidità	Max 15,50 %
Ceneri	Max 0,88 % s. s.
Proteine	13.5% max s.s.
Puntatura nera	0 n/dmq toll +5
Puntatura cruscale	0 n/dmq toll +50
Peli roditori	Assenti/225 g
W	180/220
P/L	1 /2
Assorbimento	59%/63%
Stabilità	4/6 minuti
Sviluppo	1/3 minuti

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Glutine secco	11.50 % 12.5%
Gluten Index	65/85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Lieviti e Muffe	< 1.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Colifomi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25/g
Staphilococcus aureusi	<25 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	100g	%AR*/ 100g
ENERGIA	Kcal	359
	KJ	1564
GRASSI	g	2
Di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	0.4
CARBOIDRATI	g	73
Di cui ZUCCHERI	g	0.4
FIBRE	g	3.6
PROTEINE	g	13
SALE	g	0.003
% AR* assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 Kcal)		

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 750 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 Può contenere tracce di soia

IFORMAZIONI 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.