



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.R.L.



Scheda tecnica Prodotto		SEMOLA DI GRANO DURO EXTRA S2			
Si attesta che il prodotto finito e le materie prime utilizzate sono conformi alle normative vigenti.					
INGREDIENTI: 100% Grano duro.					
UTILIZZO: ideale per la panificazione, è anche indicata per la realizzazione di altri impasti freschi.					
Parametro	U.M.	Valore	Limite e Normativa	Frequenza analisi	Metodo di prova
Umidità	% sul peso	14,50	± 1 – D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	NIR
Ceneri	% s. s.	0,65	± 0,04	Lotto	ISO 2171
Proteine	% s. s.	11,50	± 0,5	Lotto	NIR
Glutine secco	% s. s.	10,00	± 0,6	Lotto	ICC 155
Glutine umido	%	29	Min.	Lotto	ICC 155
Indice di glutine	1-100	70	Min.	Lotto	ICC 155
Indice di giallo	Ind. "b"	27	Min.	Lotto	Minolta CR 300
Puntatura cruscale	N°/dm ²	28	Max.	Lotto	Conteggio
Puntatura nera	N°/dm ²	3	Max.	Lotto	Conteggio
Cellulosa	% s. s.	0,35	± 0,10	Trimestrale	DM 21/09/67
Presenza di grano tenero	%	3,00	Max.	Trimestrale	PCR
GRANULOMETRIA					
>500 µm	%	1	/	Lotto	Interno
500 µm – 425 µm	%	5	/	Lotto	Interno
425 µm – 300 µm	%	60	/	Lotto	Interno
300 µm – 180 µm	%	32	/	Lotto	Interno
<180 µm	%	2	/	Lotto	Interno
CONTAMINANTI CHIMICI					
Aflatossina B1	µg/kg (ppb)	1,0	Max.	Trimestrale	Interno
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2)	µg/kg (ppb)	2,0	Max.	Trimestrale	Interno
Ocratossina A	µg/kg (ppb)	1,0	Max.	Trimestrale	Interno
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg (ppb)	400	Max.	Trimestrale	Interno
Zearalenone	µg/kg (ppb)	30	Max.	Trimestrale	Interno
Piombo	mg/kg (ppm)	0,1	Max.	Trimestrale	Interno
Cadmio	mg/kg (ppm)	0,05	Max.	Trimestrale	Interno
Fitofarmaci	Il prodotto è conforme al Reg. CE n. 396/2005 e successivi aggiornamenti.			Trimestrale	UNI EN 15662
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI					
CBT	UFC/g	100000	Max.	Trimestrale	ISO 4833
Enterobatteri	UFC/g	10000	Max.	Trimestrale	ISO 21528-2
Stafilococchi coag.+	UFC/g	25	Max.	Trimestrale	ISO 6888-1
Muffe	UFC/g	1000	Max.	Trimestrale	ISO 21527-1
Lieviti	UFC/g	1000	Max.	Trimestrale	ISO 21527-2
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	100	Max.	Trimestrale	ISO 16649-2
<i>Salmonella</i> spp.	UFC/25 g	Assente		Trimestrale	ISO 6579
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	20	Max.	Trimestrale	ISO 7932
FILTH TEST E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
Frammenti insetti	n° in 50 g	15	Max.	Trimestrale	AOAC 972.32.1988
Peli di roditore	n° in 50 g	Assenti	Assenti	Trimestrale	AOAC 972.32.1988
Corpi estranei			Assenti	Lotto	Interno
Odori estranei			Assenti	Lotto	Interno
OGM	Assenti				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE					
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di soia.				
Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.				
Shelf life	8	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione".			
Scadenza	La data viene indicata sul lato del sacco e sui documenti allegati alla merce.				
Descrizione del Lotto	Tipologia prodotto data di scadenza e lotto e codice identificativo posto ai lati del sacco (se rinfusa è indicato sul DDT).				
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono sacchi di carta multistrato oppure cisterne per merce alla rinfusa o Big Bags e sono conformi alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 1895/2005/CE Regolamento 10/2011/CE) ed alla legislazione Italiana (DM 21/03/1973 e al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche). I materiali a contatto con alimenti sono ad uso alimentare.				
Tipologia di confezionamento kg	25		Codice interno prodotto		400006.25
Codice EAN 13 del prodotto numerico	8033772091763		Product Certified KOSHER by EUKOSHER		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Le schede di sicurezza sono a disposizione su richiesta: Il prodotto è combustibile e se disperso in aria con la presenza di comburente (ossigeno) con un volume di atmosfera superiore a 10 dm ³ e superando il limite di esplosibilità e in presenza di un innesco può generare un'esplosione. In caso di incendio possono essere utilizzati tutti i mezzi di estinzione incendi.			
Energia	1462 kJ / 345 kcal		Redatto da: Responsabile Assicurazione Qualità		
Grassi	1,0 g				
Di cui saturi	0 g				
Carboidrati	72,4 g		Approvato da: Responsabile Produzione		
Di cui zuccheri	1,0 g				
Fibre	2,2 g				
Proteine	10,4 g		Emesso in data: 23/08/2017 Rev. 10		
Sale	0,025 g				
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.					 8 033772 091763
In caso di Emergenze o di Gestione Rintracciabilità Prodotti o di Reclami 24h su 24h: Andrea Dallagiovanna 3357121741 email: andrea@dallagiovanna.it					