



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



Scheda tecnica Prodotto		SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO			
Si attesta che il prodotto finito e le materie prime utilizzate sono conformi alle normative vigenti.					
<b>INGREDIENTI:</b> 100% Grano duro.					
<b>UTILIZZO:</b> ideale per 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	15,50	Max - D.P.R.n.187 9/02/2001	Lotto	NIR
Ceneri	% s. s.	0,86	± 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
Falling Number	secondi	350	Min.	Lotto	ISO 107/1
Indice di glutine	1-100	70	Min.	Lotto	ICC 155
Indice di giallo	Ind. "b"	22	Min.	Lotto	Minolta CR 300
Cellulosa	% s. s.	0,35	± 0,10	Trimestrale	DM 21/09/67
Presenza di grano tenero	%	3	Max.	Trimestrale	PCR
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
W	10 <sup>-4</sup> J	200	± 30	Lotto	UNI 10453
P/L	mmH2O/mm	2,5	± 0,5	Lotto	UNI 10453
A (Assorbimento al 14%)	%	61	± 2	Lotto	ISO 5530-1:1997
CD (Stabilità)	minuti	6	± 2	Lotto	ISO 5530-1:1997
B (Sviluppo)	minuti	2,0	± 0,4	Lotto	ISO 5530-1:1997
GRANULOMETRIA					
>300 µm	%	1	Max.	Lotto	Interno
300 µm - 180 µm	%	20	± 3	Lotto	Interno
180 µm - 125 µm	%	40	± 4	Lotto	Interno
<125 µm	%	40	± 4	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
Escherichia coli	UFC/g	100	Max.	Trimestrale	ISO 16649-2
Salmonella spp.	In 25 g	Assente		Trimestrale	ISO 6579
Bacillus cereus	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
<b>OGM</b>	Assenti				
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE					
<b>Allergeni</b>	Glutine. Può contenere tracce di soia.				
<b>Conservazione</b>	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.				
<b>Shelf life</b>	8	Mesi se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione".			
<b>Scadenza</b>	La data viene indicata sul lato del sacco e sui documenti allegati alla merce.				
<b>Descrizione del Lotto</b>	Tipologia prodotto <b>data di scadenza</b> e <b>lotto</b> e codice identificativo posto ai lati del sacco (se rinfusa è indicato sul DDT).				
<b>Imballaggio</b>	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.				
<b>Tipologia di confezionamento kg</b>	25		<b>Codice interno prodotto</b>		400000.25
<b>Codice EAN 13 del prodotto numerico</b>	8033772090483		<b>Product Certified KOSHER by EUROKOSHER</b>		
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>		<b>Le schede di sicurezza sono a disposizione su richiesta:</b> Il prodotto è combustibile e se disperso in aria con la presenza di comburente (ossigeno) con un volume di atmosfera superiore a 10 dm3 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				
Grassi	1,0 g				 8 033772 090483
Di cui saturi	0 g		Redatto da:		
Carboidrati	72,4 g		Responsabile Assicurazione Qualità		
Di cui zuccheri	1,0 g		 Via Pilastro, 2 - 29010 Gagnano Trebbiense (PC) Italia Tel. 0523.787155 20019 GRADIGNANO (Piacenza) Partita I.V.A. 0112590336		
Fibre	2,2 g		Approvato da:		
Proteine	10,4 g		Responsabile Produzione		
Sale	0,025 g				
		Emesso in data:		17/08/17	Rev. 10
DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA					
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.					
In caso di Emergenze o di Gestione Rintracciabilità Prodotti o di Reclami 24h su 24h: <b>Andrea Dallagiovanna 3357121741</b> email: <a href="mailto:andrea@dallagiovanna.it">andrea@dallagiovanna.it</a>					