

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO S5

1. NOME PRODOTTO: SEMOLA DI GRANO DURO
- <i>PAESE DI MOLITURA/ORIGINE SEMOLA : ITALIA</i>
2. DESCRIZIONE:
<i>PRODOTTO GRANULARE, A SPIGOLO VIVO OTTENUTO DALLA MACINAZIONE E CONSEGUENTE ABBURATTAMENTO DEL GRANO DURO, LIBERATO DALLE SOSTANZE ESTRANEE E DALLE IMPURITA', PER ALIMENTAZIONE UMANA IN CONFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE.</i>
3. INGREDIENTI: GRANO DURO
- <i>ORIGINE MATERIAPRIMA GRANO DURO : UE - NON UE</i>
4. IMPIEGO:
<i>PASTIFICAZIONE</i>
5. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
<i>AMBIENTE ASCIUTTO ED AREATO IDONEO PER PRODOTTI ALIMENTARI</i>
6. SCADENZA:
<i>180 GG DALLA DATA DI MACINAZIONE IMPRESSA SULLA CONFEZIONE O CARTELLINO IDENTIFICATIVO APPOSTO SULLE CISTERNE</i>
7. CARATTERISTICHE IMBALLO:
<i>SACCO CARTA DI PURA CELLULOSA ESENTE DA FIBRE RIGENERATE, RISPONDENTE AL D.M. 227/06 E PARTICOLARMENTE IDONEO ALL'IMBALLAGGIO DI FARINE PER ALIMENTAZIONE UMANA.</i> <i>CISTERNA ABILITATA AL TRASPORTO DI SFARINATI DI CEREALI PER ALIMENTAZIONE UMANA</i>
8. PACKAGING:
<i>RINFUSA IN CISTERNA</i>
<i>CONFEZIONE DA kg 25</i>
9. TRASPORTO:
<i>IL TRASPORTO SARA' EFFETTUATO CON MEZZI VETTORI E MODALITA' TALI DA NON CONTAMINARE IL PRODOTTO</i>

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

SFARINATI E PASTE ALIMENTARI DPR 187/01 REG. CE 396/05
CONTAMINANTI ALIMENTARI REG. CE N. 1881/06 -1126/07 - 629/08 - 165/10
IMBALLAGGI ALIMENTARI REG. CE N. 1935/04 - DM N. 227/06

10. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
UMIDITA'	MAX 15.50 %	DM 27/05/85
CENERI	MAX 0.90 %	UNI EN ISO 2171/93
PROTEINE	MIN 11.00 %	DM 23/07/94
COLORE (+b Minolta)	MIN 23	Minolta CR 400
11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
CARICA BATTERICA TOTALI	< 100.000 UFC/g	UNI EN ISO 4833/04
COLIFORMI TOTALI	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 4832/06
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g	UNI EN ISO 10980/02
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g	UNI EN ISO 6888-2/04
MUFFE	< 1000	UNI EN ISO 21527-2: 2008
LIEVITI	< 1000	UNI EN ISO 21527-2: 2008
12. METALLI PESANTI		
PIOMBO	< 0.20 mg/Kg	Digestione acida in AA
CADMIO	< 0.20 mg/Kg	Digestione acida in AA
13. MICOTOSSINE		
AFLATOSSINE TOTALI	< 4 µg/Kg	UNI EN 14123:2008
OCRATOSSINA A	< 3 µg/Kg	UNI EN 14132:2009
DON (Deossinivalenolo)	< 750 µg/Kg	UNI EN 15791:2009
14. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g. DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	342 Kcal 1432 Kj	
GRASSI	1.4 g	
Di cui acidi grassi saturi	0.3 g.	
CARBOIDRATI	70 g.	
Di cui zuccheri	2.1 g.	
FIBRA	2.7 g.	
PROTEINE	11.0 g.	
SALE	0.01 g.	
15. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
ODORE	TIPICO	PANEL TEST
SAPORE	TIPICO	PANEL TEST
INFORMAZIONI ALLERGENI:	GLUTINE - PUO'CONTENERE TRACCE DI SOIA E SENAPE	
OGM:	ASSENTI	

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:	SFARINATI E PASTE ALIMENTARI DPR 187/01 REG. CE 396/05 CONTAMINANTI ALIMENTARI REG. CE N. 1881/06 -1126/07 - 629/08 - 165/10 IMBALLAGGI ALIMENTARI REG. CE N. 1935/04 - DM N. 227/06
--------------------------	--