

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO S7

1. NOME PRODOTTO: SEMOLA DI GRANO DURO
- PAESE DI MOLITURA/ORIGINE SEMOLA : ITALIA
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
- ORIGINE MATERIAPRIMA GRANO DURO : UE – NON UE
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 0.80 %	UNI EN ISO 2171/93
PROTEINE	MIN 13.00 %	DM 23/07/94
COLORE (+b Minolta)	MIN 30	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	364 Kcal 1525 Kj	
GRASSI	1.6 g	
Di cui acidi grassi saturi	0.3 g.	
CARBOIDRATI	73 g.	
Di cui zuccheri	2.8 g.	
FIBRA	3 g.	
PROTEINE	13.0 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
--------------------------	--