

SEMOLA DI GRANO DURO– EXTRA 100% ITALIANA 25kg

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE				
Determinazione	Valore	Unità di misura	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità:	15	%	1	0,5
Proteine:	12,5	%/s.s.	0,5	1
Ceneri:	0,75	%/s.s.	0,05	0,05
W:				
P/L:				
Assorbimento:		%		
Sviluppo:		Minuti		
Stabilità:		Minuti		
Falling Number:		Secondi		
Colore:	28	(b) Minolta CR300	2	2
Glutine:	10,5	%/s.s.	1	1
Gluten Index:	70	0...100	10	10
Puntatura Nera:	0	n/dmq		5
Puntatura Cruscale:	0	n/dmq		50
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Reg. CE 1881/2006				
CONTAMINANTI CHIMICI		CONTAMINANTI BIOLOGICI		
Residui di Antiparassitari:	nei limiti di legge	Frammenti d' insetto e larve: <35/225 g		
Residui di Metalli Pesanti:piombo	≤0.2 mg/kg	Peli di topo: assenti/225 g		
Residui di Metalli Pesanti:cadmio	≤0.2 mg/kg	Corpi estranei: assenti/225 g		
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI				
Carica Batterica Totale:	<100000 ufc/g	Salmonella spp:	assente in 25g	
Lieviti e Muffe:	<1000 ufc/g	Bacillus Cereus:	<10 ufc/g	
Coliformi Totali:	<100 ufc/g	Staphilococcus aureus:	<25 ufc/g	
Escherichia Coli:	<100 ufc/g	Listeria Monocytogenes:	assente in 25g	

Micotossine (Aflatossine Totali, B1, B2, G1;G2, Ocratossina A, Don) – Reg. CE 1881/2006 - Nei limiti di legge

RESIDUI FITOFARMACI (ppm) – Reg. CE 396/2005 smi - Nei limiti di legge

OGM: assenti **Allergeni:** Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.

Non adatto a soggetti affetti da morbo celiaco

Pallettizzazione: 4x25x10

Shelf life: 180 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100g	%AR*/100g	
ENERGIA	kcal	359	18%
	KJ	1564	18%
GRASSI	g	2	3%
	di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	0,4
CARBOIDRATI	g	73	28%
	di cui ZUCCHERI	g	0,4
FIBRE	g	3,6	
PROTEINE	g	13	26%
SALE	g	0,003	0%
%AR* assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 Kcal)			