



SCHEMA PRODOTTO

P09SP_RIM25
Rev. 0 – Lug.06
Pag. 1/2

CODICE PRODOTTO

RIM25

Semola di Grano Duro Rimacinata

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

IMBALLO: Sacchi da 25Kg

“Semola di Grano Duro Rimacinata” o semplicemente “Semola Rimacinata” è denominato il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, esente da odore e sapori estranei, senza tracce di contaminazione biologica e conforme alla legge n° 580 del 04/07/1967 e succ. modifiche (DPR n° 187 del 09/02/2001). Una volta ottenuta la semola, questa viene lavorata su un laminatoio specifico e sottoposta alla fase di Rimacina (la granulometria della semola viene assottigliata e portata ad essere fine come se fosse Farina).

FUNZIONE D'USO

La funzione d'uso di questo prodotto è la *panificazione* (è particolarmente indicato per la produzione di Pane di tipo Pugliese).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-*Aspetto:* polvere granulare fine, priva di qualsiasi tipo di materiale estraneo.

-*Odore:* caratteristico di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli come muffa, rancido o odori chimici.

-*Colore:* giallognolo, uniforme, privo di colorazioni anomale o artificiali.

-*Sapore:* tipico della semola di grano duro, con assenza di sapori anomali o marcati.

- *Puntatura:*

Parametro	U. M.	Valore	Tolleranza	Metodo
Punte Nere	Nr/dm ²	/	Max	Conta Visiva
Punte Cruscali	Nr/dm ²	/	Max	Conta Visiva

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	U. M.	Valore	Min	Max	Metodo
Umidità	%	14,50	/	15,00	Termobilancia
Ceneri	% S.S.	0,88	/	0,90	GU n°285 del 15.11.1967
Sostanze Azotate (N x 5,7)	% S.S.	12,50	12,00	/	Kjeldahl/NIR
Glutine	% S.S.	11,00	10,50	/	Glutomatic System
Indice di Glutine	Gluten Index	80	60	/	Glutomatic System
Colore	ABS 450nm	0,115	0,105	/	Estrazione Butilica
Indice di Giallo b	Minolta	21,00	19,00	/	CR/410
Grano Tenero	%	0,0	/	3,0	Resmini

GRANULOMETRIA

Parametro	U. M.	Valore	Min	Max
Rifiuto al Vaglio TM n°40 (luce 540 micron)	%	/	/	/
Rifiuto al Vaglio TM n°50 (luce 425 micron)	%	/	/	/
Rifiuto al Vaglio TM n°65 (luce 300 micron)	%	8	5	10
Rifiuto al Vaglio TM n°80 (luce 247 micron)	%	15	10	20
Rifiuto al Vaglio TM n°105 (luce 180 micron)	%	25	20	30
Passaggio sotto Vaglio TM n°105 (luce 180 micron)	%	52	50	/



SCHEMA PRODOTTO

P09SP_RIM25
Rev. 0 – Lug.06
Pag. 2/2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	U. M.	Valore Max	Metodo
Carica Batterica Totale (CBT)	ufc/g	30.000	ISO 4833:2003
Coliformi Totali (CT)	ufc/g	100	ISO 4832:2006
E. Coli	ufc/g	10	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus Aureus	ufc/g	25	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003
Bacillus Cereus	ufc/g	50	ISO 7932:2004
Salmonella	ass/pres/25g	assente	ISO 6579:2002/Corr 1:2004
Muffe	ufc/g	500	ISO 7954:1987
Lieviti	ufc/g	500	ISO 7954:1987

MICOTOSSINE

Parametro	U. M.	Valore Max	Metodo
Aflatossine Totali (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4	Metodo Interno HPLC
Aflatossina B1	µg/kg	2	Metodo Interno HPLC
Ocratossina A	µg/kg	3	Metodo Interno HPLC
Zearalenone	µg/kg	50	Metodo Interno HPLC
Deossinivalenolo (DON)	µg/kg	500	Metodo Interno ELISA
Fumonisine	µg/kg	1000	Metodo Interno ELISA

FILTH TEST

Parametro	U. M.	Valore Max	Metodo
Insetti Interi	Nr/50g	0	DM 12/01/1999
Frammenti di Insetti	Nr/50g	10	DM 12/01/1999
Peli di ratto o topo	Nr/50g	0	DM 12/01/1999
Altri materiali estranei	Nr/50g	5	DM 12/01/1999
Acari Interi	Nr/50g	0	DM 12/01/1999

CONTAMINATI CHIMICI

Parametro	U. M.	Valore Max	Metodo
Piombo (Pb)	mg/kg	0,2	Metodo Interno
Cadmio (Cd)	mg/kg	0,1	Metodo Interno
Residui di Fitofarmaci	mg/kg	Limiti di Legge	Metodo Interno

O.G.M.

La Semola Rimacinata di Grano Duro è prodotta da materie prime non OGM e/o non contenenti OGM

RADIOATTIVITÀ

La Semola Rimacinata di Grano Duro non è trattata con radiazioni ionizzanti e non è prodotta con materie prime sottoposte a radiazioni ionizzanti.

SHELF LIFE

La Semola di Grano Duro Rimacinata confezionata in sacchi può essere utilizzata per un periodo di 180 giorni dalla produzione, se conservata sollevata da terra, in posizione orizzontale in luogo pulito, fresco (T < 25°C), asciutto (RH % < 60%) e al riparo dalla luce.

RO Emanuele Ricci

Data 11 Gennaio 2012