



SCHEDA PRODOTTO

P09SP_S1RISERVA
25
Rev. 0 – Lug.06
Pag. 1/3

CODICE PRODOTTO

S1RISERVA25

Semola di Grano Duro Tipo S1 Riserva

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

IMBALLO: Sacchi da 25Kg

“Semola di Grano Duro tipo S1 Riserva” o semplicemente “Semola S1 Riserva” 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).

FUNZIONE D'USO

La funzione d'uso di questo prodotto è la pastificazione. E' particolarmente indicato per la produzione di paste fresche e paste speciali di tutti i formati.

- Contiene **Glutine**. Controindicato per chi è allergico e/o intollerante al Glutine -

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-*Aspetto*: granuli uniformi per grandezza, privi di qualsiasi tipo di materiale estraneo e assenza di polverulenza dovuta ad eccessiva macinazione.

-*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	5	Max	Conta Visiva
Punte Cruscali	Nr/dm ²	30	Max	Conta Visiva

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	U. M.	Valore	Min	Max	Metodo
Umidità	%	15,00	/	15,50	Termobilancia/NIR
Ceneri	% S.S.	0,75	/	0,80	GU n°285 del 15.11.1967
Sostanze Azotate (N x 5,7)	% S.S.	13,50	13,00	/	Kieldahl/NIR
Glutine Secco	% S.S.	12,50	12,00	/	Glutomatic System
Indice di Glutine	Gluten Index	90	80	/	Glutomatic System
Colore	ABS 450nm	0,120	0,110	/	Estrazione Butilica
Indice di Giallo b	Minolta	26,00	24,00	/	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)	%	0,5	/	1
Rifiuto al Vaglio TM n°50 (luce 425 micron)	%	13	10	15
Rifiuto al Vaglio TM n°65 (luce 300 micron)	%	50	47	53
Rifiuto al Vaglio TM n°80 (luce 247 micron)	%	19	15	22
Rifiuto al Vaglio TM n°105 (luce 180 micron)	%	12	10	15
Passaggio sotto Vaglio TM n°105 (luce 180 micron)	%	5	/	8

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
Enterobatteriaceae	ufc/g	10.000	ISO 21528-1:2004
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 HPLC
Fumonisine	µg/kg	1000	Metodo Interno HPLC

FILTH TEST

Parametro	U. M.	Valore Max	Metodo
Insetti Interi	Nr/50g	0	AOAC 972.32/88
Frammenti di Insetti	Nr/50g	10	AOAC 972.32/88
Peli di ratto o topo	Nr/50g	0	AOAC 972.32/88
Altri materiali estranei	Nr/50g	5	AOAC 972.32/88
Acari Interi	Nr/50g	0	AOAC 972.32/88

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	Reg CE 396 23/02/2005 e s.m.i.	Metodo Interno

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100 g	
VALORE ENERGETICO	1.466 kJ	345 kcal
GRASSI	1,3 g	
DI CUI:		
- SATURI	0,5 g	
CARBOIDRATI	69,3 g	
DI CUI:		
- ZUCCHERI	1,7 g	
PROTEINE	12,6 g	
FIBRA ALIMENTARE	2,9 g	
SALE	0 g	



SCHEDA PRODOTTO

P09SP_S1RISERVA
25
Rev. 0 – Lug.06
Pag. 3/3

ORIGINE GEOGRAFICA DEL GRANO DURO

La Semola di Grano Duro può essere prodotta con Grano Duro originario dei seguenti paesi:

- Italia
- Francia
- Canada
- Usa
- Russia

L'origine specifica dei grani di ogni singolo lotto in consegna viene riportata sul Certificato di Analisi e Dichiarazione di Conformità che accompagna ogni lotto e può essere diversa dai Paesi sopra elencati

O.G.M.

La Semola di Grano Duro tipo S1 Riserva è prodotta da materie prime non OGM e/o non contenenti OGM

RADIOATTIVITÀ

La Semola di Grano Duro tipo S1 Riserva non è trattata con radiazioni ionizzanti e non è prodotta con materie prime sottoposte a radiazioni ionizzanti.

SHELF LIFE

La Semola di Grano Duro tipo S1Riserva 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.

RQ Emanuele Ricci

Data 20 Luglio 2017