	Specifica Tecnica Materia Prima Semola per pizza	ST MP SP Rev. 3 del 22/11/2021
---	---	---

Descrizione Materia Prima:

e' denominato "semola di grano duro" semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

(conforme al D.P.R. n°187/2001 art.1)

N.B.: Non sono ammessi ingredienti e/o componenti diversi da quelli indicati e/o comunque non conformi alle Norme di Legge.


Caratteristiche Sensoriali

Caratteristica	Descrizione
Gusto	Tipico
Aspetto	Tipico, omogeneo
Colore	Giallo chiaro dorato
Odore	Tipico
Consistenza	Granulare fine

Nota: tabella contenuta nel DPR 9 febbraio 2001, n. 187. Valori delle ceneri e proteine calcolati sul secco. Umidità consentita fino al 15,50% se indicato in etichetta. Proteine: azoto Kjeldahl * 5,7

Caratteristiche Chimiche

Parametro	Unità di misura	Min	Standard	Max
Umidità	% p.p.	-	14,00	14,50
Ceneri (s.s.)	% p.p.	-	0,88	0,90
Proteine (Nx5,70 s.s.)	% p.p.	13,00	14,00	-
Glutine	% p.p.	11,00	12,00	-
W	Joule 10 ⁻⁴	-	388	-
P/L	-	-	0,86	
Farina di grano tenero	% s.t.q.	0	-	3

	Specifica Tecnica Materia Prima Semola per pizza	ST MP SP Rev. 3 del 22/11/2021
---	---	---

Caratteristiche Fisiche

Granulometria	Unità di misura gr	Unità di misura %
500 mic	0	0
425 mic	0	0
300 mic	1.22	2.44
200 mic	20.29	40.58
180mic	7.91	15.82
132 mic	8.58	17.16
Residuo fisso sul fondo	12.00	24.00

Punte nere e rosse, Indice di colore "b"

	N° P.ti/dm ²
Punte Nere	1
Punte Rosse	70
Indice di colore B	24

Caratteristiche Microbiologiche


Parametro	Unità di misura	Standard	Valore di Rifiuto
Carica microbica totale	u.f.c./g	<100.000	>100.000
Coliformi totali	u.f.c./g	<1.000	>1.000
Germi Anaerobi Solfito Riduttori	u.f.c./g	<100	>100
Stafilococco Aureus coagulasi +	u.f.c./g	<100	>100
Escherichia Coli	u.f.c./g	<10	>10
Muffe	u.f.c./g	<1.000	>1.000
Lieviti	u.f.c./g	<1.000	>1.000
Bacillus Cereus	in 1 g	Assente	Presente
Salmonella	in 25g	Assente	Presente

Organismi Geneticamente Modificati

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati

Allergeni

Il prodotto contiene glutine e può contenere tracce di soia e di senape

	Specifica Tecnica Materia Prima Semola per pizza	ST MP SP Rev. 3 del 22/11/2021
---	---	---

Caratteristiche Tossicologiche: micotossine, metalli pesanti, antiparassitari

Micotossine	Unità di misura	Standard	Valore di Rifiuto
Aflatossina B ₁	ppb	<2	>2
Aflatossine B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂	ppb	<4	>4
Ocratossina A	ppb	<3	>3
Deossinivalenolo	ppb	<750	>750
Zearalenone	ppb	<75	>75

Metalli Pesanti	Unità di misura	Standard	Valore di Rifiuto
Piombo (Pb)	ppm	<0,20	>0,20
Cadmio (Cd)	ppm	<0,20	>0,20

Antiparassitari	Nei limiti di legge
------------------------	---------------------

Caratteristiche Igieniche (Filth Test)

Oggetto	Unità di misura	Standard	Valore di Rifiuto
Frammenti di insetti e larve	n°/50g	<20	>20
Peli di roditore	n°/50g	Assenza	Presenza
Corpi estranei	n°/50g	<10	>10


	Specifica Tecnica Materia Prima Semola per pizza	ST MP SP Rev. 3 del 22/11/2021
---	---	---

Tabella nutrizionale

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	GDA 100 g (%)	Quantità media per 85 g	GDA 85 g (%)	Quantità media per 80 g	GDA 80 g (%)
Energia kJ/kcal	1489/351	18	1267/298	15	1191/280	14
Grassi totali (g)	1	1	0,85	1	0,8	1
- acidi grassi saturi (g)	0,3	1	0,3	1	0,2	1
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-	-	-
Carboidrati (g)	70	27	60	23	56	22
- zuccheri (g)	4,0	4	3,4	4	3,2	4
- polioli (g)	-	-	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-	-	-
Fibre (g)	3,0	12	2,6	10	2,4	10
Proteine (g)	14	28	12	24	11	22
Sale (g)	0,02	0	0,02	0	0,02	0
Sodio (mg)	8	0	6,8	0	6,4	0

**Specifica Tecnica Materia Prima****Semola per pizza****ST MP SP
Rev. 3
del 22/11/2021**

ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI		PRODOTTI: Pasta di semola di grano duro		
ALLERGENI DIR CE 2000/13 e succ. agg.	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	GRANO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	XX	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	UOVA	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	XX	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	XX	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	XX	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	SOIA	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	XX	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	XX	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	XX	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	XX	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SENAPE	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	XX	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	XX	NO	NO