	<p align="center">Specifica Tecnica Materia Prima</p> <p align="center">Semola rimacinata integrale</p>	<p align="center">ST MP SI Rev. 4 del 22/11/2021</p>
---	---	---

Descrizione Materia Prima:

e' denominato "semola integrale di grano duro" semplicemente "semola integrale", 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 tendente al marrone
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.	-	1,40	1,80
Proteine (Nx5,70 s.s.)	% p.p.	14,00	15,00	-
Fibra	% p.p.	6,0	6,5	-
Glutine	% p.p.	11,00	12,00	-
Indice di Glutine	-	50	90	
Farina di grano tenero	% s.t.q.	0	-	3
W	Joule 10 ⁻⁴	-	390	-
P/L	-	-	0.60	-

	<p align="center">Specifica Tecnica Materia Prima</p> <p align="center">Semola rimacinata integrale</p>	<p align="center">ST MP SI Rev. 4 del 22/11/2021</p>
---	---	---

Caratteristiche Fisiche

Granulometria	Unità di misura gr	Unità di misura %
> 500 µm	0.17	0.34
425 µm	0.62	1.24
300 µm	2.94	5.88
200 µm	16.95	33.9
180 µm	7.00	14.00
132 µm	8.66	17.32
Fondo	13.66	27.32

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

	<p align="center">Specifica Tecnica Materia Prima</p> <p align="center">Semola rimacinata integrale</p>	<p align="center">ST MP SI Rev. 4 del 22/11/2021</p>
---	---	---

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 (Filtch 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



	<p align="center">Specifica Tecnica Materia Prima</p> <p align="center">Semola rimacinata integrale</p>	<p align="center">ST MP SI Rev. 4 del 22/11/2021</p>
---	---	---

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	1414/334	17	1202/284	14	1131/267	13
Grassi totali (g)	1,9	3	1,6	2	1,5	2
- acidi grassi saturi (g)	0,3	2	0,3	1	0,2	1
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-	-	-
Carboidrati (g)	61	24	52	20	49	19
- zuccheri (g)	1,6	2	1,4	2	1,3	1
- polioli (g)	-	-	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-	-	-
Fibre (g)	6,5	26	5,5	22	5,2	21
Proteine (g)	15	30	13	26	12	24
Sale (g)	0	0	0	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	3,4	0	3,2	0

	Specifica Tecnica Materia Prima Semola rimacinata integrale	ST MP SI Rev. 4 del 22/11/2021
---	--	---

ETICHETTATURA ALLERGENI		DEGLI PRODOTTI: Pasta di semola di grano duro		
ALLERGENI DIR CE 2000/13 e succ. agg.	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINA ZIONE CROCIATA)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIV O
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