



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA



Ed. 02 IT
Rev. 04
Gen. 2018

Pag. 1 di 2

Semola
di grano
duro

Rimacinata

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Prodotto Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Semola Rimacinata di Grano duro	Confezionamento Sacchi - cellulosa poli-accoppiato <i>ai sensi della normativa alimentare vigente</i>
	D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41 - Rif. DPR 9 febbraio 2001, n. 187 DM 27/02/96 n°209; Legge 22.02.94, n. 146. Rif. legge 4 luglio 1967, n. 580;	Pallettizzazione Europallet - International

Materia Prima	Grano duro (<i>Triticum durum</i>)		
Aspetto	Fine granulare	Odore	Gradevole, tipico, assenza di odori estranei.
Colore	Giallo ambrato	Sapore	Rustico e Tradizionale

Prodotto Finito  Prodotto in ITALIA	SEMOLA ottenuta dalla selezione attenta ed accurata dei migliori GRANI di tipo DURO. <i>Obtenuta dalla molitura del frumento duro con un diagramma per semola, riceve successive raffinazioni e rimacine per ridurre e calibrare la granulometria. Questa riduzione ottenuta in fase di rimacinazione favorisce la lavorabilità degli impasti, soprattutto se questa avviene manualmente.</i> <i>Le caratteristiche organolettiche, il corretto tenore in proteine e la qualità del glutine, conferiscono alla nostra semola di rimacinata di grano duro la capacità di realizzare prodotti finiti con doratura lunga, fragranza e con un'eccellente stabilità di colore giallo ambrato. Ottima anche per lo spolvero.</i>						
	Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco, asciutto e aerato e non esposto alla luce diretta solare) 15-18 °C					
T.M.C.	Rif.to data di confez.to	12 mesi	Lotto	Process line date /gg.	Unità	U.C.	1 Kg - 5 Kg
Allergeni	Glutine (naturalmente presente nei cereali e semolati)			Additivi	Nessuna presenza		

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI Laboratorio Chimico e Reologico (External Lab.)	<input checked="" type="checkbox"/> Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Forza. W: 230 MIN +/- 15 (x10 ⁻⁴)	Elasticità P/L: 2,30		
		Indice di Giallo: (MINOLTA): Colore B: 20 MIN			
	<input checked="" type="checkbox"/> Farinogramma <i>Brabender</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Falling Number Att. Enzim. 300 MIN	<input checked="" type="checkbox"/> Quantità Glutine <u>secco</u> : 12,00 MIN Valutazione Glutine: Ottimo	Sfarinati di grano tenero (determinati su cereale) T.Q.% < 3	
		GRANULOMETRIA		> 280µ 5 > 250µ	10 < 250µ 85

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <small>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</small>				MICRONUTRIENTI	
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)	
Proteine p/p (N x 5,70)	13,0	± 0,50	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,005	± 0,002
Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	1,50	± 0,30			
Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i>	66,6	± 3,50	Ceneri p/p – <i>sostanza secca</i>	0,88	± 0,02
Fibre alimentari p/p	3,5	± 0,50	Umidità p/p	14,50	± 1,0
Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal	335	Kjoule	1.420	



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA



Ed. 02 IT
Rev. 04
Gen. 2018

Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	≤ 60.000	HA
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g	≤ 2000	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA

<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	<i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC/g	< 10
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	<i>Bacillus spp.</i>	UFC/g	< 10	<i>Salmonella spp.</i>	UFC/g	Assente

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI <i>Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D. Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.</i>	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© - Genus Group Quality Management, Development & Innovation

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE.
D.Lgs. 8-2-2006 n. 114	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE	DIRETTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.



CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP in regime SGQ Implementation)

DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min: HA

FSSC 22000 CERTIFICATION SCHEME FOR FOOD SAFETY SYSTEM - ISO 22000:2005, ISO/TS 22002 - FSSC 22000 REQUIREMENTS - Category E

Normativa di riferimento - **D.Lgs. 6 Novembre 2007 n. 193 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004** Regolamento del Parlamento europeo sull'igiene dei prodotti alimentari.

Normativa di riferimento - D.M. del 27/02/1996 n.209 - direttive 93/43/CEE e 96/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Normativa di riferimento - **Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002** - Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. - Rintracciabilità Alimentare.

Reg. (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004 - Reg. del Parlamento europeo e del Consiglio: materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

