



## SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

### SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA



Ed. 02 IT  
Rev. 04  
Gen. 2018



Pag. 1 di 2

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### DATI GENERALI

Prodotto Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Semola Rimacinata di Grano duro</b>	Confezionamento <b>Sacchi - cellulosa poli-accoppiato</b> <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 <b>Europallet - International</b>

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

Prodotto Finito  Prodotto in <b>ITALIA</b>	<b>SEMOLA ottenuta dalla selezione attenta ed accurata dei migliori GRANI di tipo DURO.</b> <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	<b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco, asciutto e aerato e non esposto alla luce diretta solare) 15-18 °C					
T.M.C.	Rif.to data di confez.to	<b>12 mesi</b>	Lotto	Process line date /gg.	Unità	 U.C.	<b>1 Kg - 5 Kg</b>
Allergeni	<b>Glutine</b> (naturalmente presente nei cereali e semolati)			Additivi	<b>Nessuna presenza</b>		

### PROPRIETA' REOLOGICHE

<b>CONTROLLI</b> Laboratorio Chimico e Reologico (External Lab.)	 Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Forza. <b>W: 230 MIN</b> +/- 15 (x10 <sup>-4</sup> ) Indice di Giallo: (MINOLTA): <b>Colore B: 20 MIN</b>	Elasticità <b>P/L: 2,30</b>
	 Farinogramma <i>Brabender</i>	 Falling Number Att. <b>Enzim. 300 MIN</b>	 <b>Quantità Glutine secco:</b> <b>12,00 MIN</b> Valutazione Glutine: <b>Ottimo</b>
<b>GRANULOMETRIA</b>		> 280µ    5    > 250µ	10    < 250µ    85

### ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI				MICRONUTRIENTI	
(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)					
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)	
<b>Proteine</b> p/p (N x 5,70)	<b>13,0</b>	± 0,50	<b>Sale</b> (N <sub>a</sub> x 2,5) (g.)	<b>0,005</b>	± 0,002
<b>Grassi</b> p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,50</b> <b>0,30</b>	± 0,30 ---			
<b>Carboidrati</b> p/p di cui zuccheri	<b>66,6</b> <b>1,00</b>	± 3,50 ---	<b>Ceneri</b> p/p – sostanza secca	<b>0,88</b>	± 0,02
<b>Fibre alimentari</b> p/p	<b>3,5</b>	± 0,50	<b>Umidità</b> p/p	<b>14,50</b>	± 1,0
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>	<b>Kcal</b>	<b>335</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.420</b>	



## 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>			
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Frutta a guscio:</b> 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
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Molluschi</b> 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

<b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
<b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
<b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
<b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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.

