

Dati Generali

Codice articolo	RIMR
Denominazione di vendita	Semola rimacinata di grano duro
Descrizione prodotto	Semola rimacinata destinata alla panificazione industriale ed artigianale (pane, focacce ecc.) idonea anche a lunghe lievitazioni e maturazioni in frigo. Produce impasti dotati di buona estensibilità garantisce una ottima resa produttiva grazie all'elevato assorbimento di acqua. I prodotti finiti presentano un buon volume una crosta spessa e croccante.
Packaging	Sacco carta da 25 kg a valvola saldata, big bag, rinfusa, sacco carta 5 kg, 1 kg.
Ragione sociale società	Industria Molitoria Mininni s.r.l.
Indirizzo società	Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italia
Shelf-life	180 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente e in luogo fresco ed asciutto
Certificazioni	ISO 9001-IFS-BRC-KOSHER
Codice GTIN-13	1 kg (8033219010005) - 5 kg (8033219010036) - 25 kg (8033219010067)

Parametri chimico fisici

Parametro	U.M.	VALORE	TOLL.	METODO PROVA	FREQ.
Umidità	%	14,5	±1	ISO 12099	Lotto
Proteine (Nx5.70)	%/ss	13	±1	ISO 12099	Lotto
Ceneri	%/ss	0,86	± 0,04	ISO 2171	Lotto
Glutine secco	%/ss	11,5	±1	ICC 155	Lotto
Glutine umido		29,5	±2	ICC 155	Lotto
Indice di glutine		70	min	ICC 155	Lotto
Indice di giallo (200-160 micron)	b Minolta	22	min	Minolta CR300	Lotto
Falling Number	secondi	350	min	ISO 107/1	Lotto
Cellulosa	%/ss	0,35	± 0,10	DM 21/09/67	Trimestrale
Presenza grano tenero	%	3	max	PCR	Trimestrale
Frammenti di insetto	n°/50 g	15	max	AOAC 972.32	Trimestrale
Peli di roditore	n°/50 g	Assenti		AOAC 972.32	Trimestrale
Odori estranei		Assenti	Assenti		Lotto
Corpi estranei		Assenti	Assenti		Lotto

Parametri reologici

Parametro	U.M.	VALORE	TOLL.	METODO PROVA	FREQ.
W	10-4 (J)	230	±30	UNI 10453	Lotto
P/L		2	±1	UNI ISO 10453	Lotto
Assorbimento acqua (rif. 14% umidità)	%	60	±2	ISO 5530-1:1997	Lotto
Stabilità	minuti	7	±2	ISO 5530-1:1997	Lotto

Granulometria

Parametro	U.M.	VALORE	TOLL.	METODO PROVA	FREQ.
>300 µm	%	4	max		Lotto
180-300 µm	%	15	±5		Lotto
125-180 µm	%	40	±5		Lotto
112-125 µm	%	10	±5		Lotto
< 112 µm	%	30	±5		Lotto

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Presente
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

Dati Microbiologici

Parametro	Valore
Carica microbica mesofila	<100.000 UFC/g
Enterobatteri	<10.000 UFC/g
Salmonella spp	Assente /25g
Bacillus cereus	<20 UFC/g
Escherichia coli	<100 UFC/g
Stafilococco coag. positivo	<25 UFC/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g

Contaminanti chimici

Parametro	U.M.	VALORE	TOLL.	METODO PROVA	FREQ.
Aflatossina B1	ppb	1	Max	Lab esterno	Trimestrale
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	2	Max	Lab esterno	Trimestrale
Ocratossina A	ppb	1	Max	Lab esterno	Trimestrale
Deossinivalenolo	ppb	400	Max	Lab esterno	Trimestrale
Zearalenone	ppb	30	Max	Lab esterno	Trimestrale
Piombo	ppm	0.1	Max	Lab esterno	Trimestrale
Cadmio	ppm	0.1	Max	Lab esterno	Trimestrale

Informazioni nutrizionali medie per 100g di prodotto

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1466	Chilojoule
Energia Kcalorie	345	Chilocalorie
Grassi totali	1	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	70	Grammi
Zuccheri	3	Grammi
Fibre	2.2	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0	Grammi

Disposizione di Legge

HACCP	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 852/2004 e successivi aggiornamenti.
Tracciabilità	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 178/2008 e successivi aggiornamenti.
Allergeni	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Contaminanti	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1881/2006.
Pesticidi	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 396/2005 e successive aggiornamenti.
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1829/2003 e 1830/2003.