



## SEMOLA DI GRANO DURO A CALIBRATURA FINE (semolino)

### INGREDIENTI

Semola di **grano** duro (contiene **glutine**)

### PROVENIENZA DEGLI INGREDIENTI

Semola di grano duro: Italia, Francia, Spagna, Grecia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Odore: caratteristico del prodotto molito recentemente, con assenza di odori estranei o anomali
- Sapore: assenza di sapori estranei o anomali
- Colore: giallo chiaro

### COTTURA

Indicazioni di cottura	150cc di liquido (acqua, brodo, latte), 80 g di semola
------------------------	--

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Umidità	% su s.s	15	± 0.5	Metodo rapido a infrarossi o termobilancia
Ceneri	% p/p su s.s	0.75	+ 0.05	Forno a muffola o AOAC 923/03/92
Glutine (Quantità)	% su s.s	9.5	± 1	Glutomatic
Glutine(Qualità)	G. Index 1-100	70	± 10	Glutomatic
Grano tenero	% /t.q.	assente	< 3	MP – 1093-02/11

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
CALIBRATURA	Grossa/Media/Fine	Fine		Setaccio Bühler
Rifiuto setaccio >500µ	% s. peso	55	± 10	
Rifiuto setaccio >425µ	% s. peso	35	± 10	
Rifiuto setaccio >300µ	% s. peso	10	± 5	
Rifiuto setaccio >180µ	% s. peso	0	+2	
Rifiuto setaccio <180µ	% s. peso	0	± 2	
Punti neri	n/dm <sup>2</sup>	0	+ 3	Speck-teck
Punti cruscali	n/dm <sup>2</sup>	0	+ 30	Speck-teck
Colore	Indice Colorimetrico "b"	30	± 3	Minolta CR 300

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

#### MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Carica microbica totale (32°)	ufc/1g	50000	<100000	ISO 4833-1/13
E. Coli	ufc/1g	assente	<10	ISO 16649-2/01
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus e altre specie)	ufc/1g	assenti	<10	ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	ufc/ 25 g	assente	0	MP 2105-0/13
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/1g	assenti	<10	ISO 15213/03
Bacillus cereus	ufc/1g	assente	<10	AFNOR AES 10/10-07/10
Muffe	ufc/1g	1000	≤1000	ISO 21527-2/08
Lieviti	ufc/1g	1000	≤1000	ISO 21527-2/08

#### MACROBIOLOGICHE

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Filth test:				
peli di roditori	n° in 50 g	assenti	0	D.M. 12/01/99
insetti interi	n° in 50 g	assenti	0	
frammenti di insetti	n° in 50 g	3	10	
acari	n° in 50 g	assenti	0	
Corpi estranei (plastica, vetro, legno)	n° in 50 g	assenti	0	Esame visivo
Infestazioni	n° in 50 g	assenti	0	

DATA: 07.01.2015	EMISSIONE: Resp HACCP	APPROVAZIONE: Direzione
------------------	-----------------------	-------------------------



# MANUALE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

All. 28 / MQS – 2  
Rev. 05 del 07.01.15

## SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO

Pag. 2/3

### CONTAMINANTI

Parametro	Unità mis.	Valore	Tolleranza	Metodica
Antiparassitari	mg/Kg	LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005		UNI EN 15662/09
Aflatossine B1, B2, G1, G2	µg/Kg	4	Max	MP-0529-R7/13
Aflatossina B1	µg/Kg	2	Max	MP-0529-R7/13
Ocratossina A	µg/Kg	3	Max	MP-0028-R12/13
Zearalenone	µg/Kg	75	Max	MP-0082-R7/12
DON	µg/Kg	750	Max	MP-0081-R10/13
Cadmio	mg/Kg	< 0.1	Max	MP-1288-R9/14
Piombo	mg/Kg	< 0.2	Max	MP-1288-R9/14
OGM (da contaminazione ambientale accidentale)	%	assenti	Max 0.5	MP-0348-R16/14

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI VALUES	g per 100g	per porzione (80g) per serving (80g)	% GDA per 80g	valori giornalieri di riferimento daily values GDA	
Energia/Energy	KJ Kcal	1472 347	1178 278	14	2000 Kcal
Grassi /Fat (g)	1	1	1	70g	
di cui saturi /saturates (g)	0.1	0.1	0	20g	
trans	0	0			
Carboidrati /Carbohydrate (g)	71	57	22	260g	
di cui zuccheri /sugars (g)	2.5	2	2	90g	
Fibre /Fibre (g)	3	2	8	25g	
Proteine /Protein (g)	12	10	19	50g	
Sale/Salt (g)	0.005	0.004	0	6g	

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium

UNA PORZIONE (80g) CONTIENE / EACH SERVING (80g) CONTAINS :

CALORIE CALORIES	GRASSI FAT	SATURI SATURATES	ZUCCHERI SUGAR	SALE SALT
278 g 14%*	1 g 1%*	0.1 g 0%*	2 g 2%*	0 g 0%*

\* DEL VALORE GIORNALIERO DI RIFERIMENTO DELLA DIETA DI UN ADULTO  
\* OF AN ADULT'S GUIDELINE DAILY AMOUNT

### INFORMAZIONI DIETETICHE E AVVISI DI CAUTELE

Idoneo per:	
Vegani	SI
Lacto-ovo-vegetariani	SI
Celiaci	NO
Dieta Kosher	SI
Dieta Halal	SI

DATA: 07.01.2015

EMISSIONE: Resp HACCP

APPROVAZIONE: Direzione



# MANUALE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

All. 28 / MQS – 2  
Rev. 05 del 07.01.15

## SPECIFICHE DI PRODOTTO FINITO

Pag. 3/3

### LISTA ALLERGENI

ALLERGENI	NEL PRODOTTO	DESCRIZIONE	IN TRACCE	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO
	SI/NO		SI/NO	SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	<b>GRANO</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova (uova intere, tuorlo d'uovo, albume, lecitina d'uovo)	NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia (proteine di soia, olio di soia, lecitina di soia)	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (siero, proteine del latte, lattosio)	NO		NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di Acagiù ( <i>Anacardium Occidentalis</i> ), noci Pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO		NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	SI

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

### CONFEZIONAMENTO

Imballaggio primario	Pacchi PE uso alimentare
Peso netto confezioni	5000 g
Imballaggio secondario	Cartone KMT
Imballaggio terziario (tipo di bancale)	EURO-EPAL (80x120)/CHEP (80x120) /HT(heat treatment)

### SCADENZA E NUMERO DI LOTTO

Scadenza	12 mesi (gg/mm/aaaa)
Numero di lotto	L+ 8 cifre + ora confezionamento

DATA: 07.01.2015

EMISSIONE: Resp HACCP

APPROVAZIONE: Direzione