



Scheda Tecnica SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Denominazione prodotto: Semola rimacinata di grano duro.

Denominazione commerciale: Semola rimacinata di grano duro.

Ingredienti: Farina di grano tenero.

Caratteristiche

Impieghi: Semola ideale per la produzione di tutti i tipi di pane con semola rimacinata, soprattutto per il pane di tipo "Altamura".

Aspetto: granuloso.

Colore: indice di giallo (b Minolta) > 24.

Odore: caratteristico.

Sapore: caratteristico.

Semola rimacinata di grano duro Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	
Energia	345 Kcal 1462 Kj
Grassi	1,0 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,0 g
carboidrati	69,5 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,0 g
Proteine	13,3 g
Sale	0,01 g
Fibre	2,2 g

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Umidità max: 15,50%
- Ceneri s.s. max: 0,86 ± 0,04%
- Glutine s.s. > 11,50%
- Proteine (Nx5.70) s.s. min. 14,00 ± 1%
- Falling number ≥ 350 secondi
- Assorbimento max. 61 ± 2%



Scheda Tecnica SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Caratteristiche microbiologiche:

- Carica Batterica Totale ≤ 100.000 ufc/g
- Muffe ≤ 1000 ufc/g
- Lieviti ≤ 1000 ufc/g
- Escherichia Coli ≤ 100 ufc/g
- Stafilococchi Aurei max. 25 ufc/g
- Coliformi totali ≤ 100 ufc/g
- Salmonelle assenti/25g

Allergeni e OGM

Conforme alla normativa vigente.

Contiene **glutine** di frumento.

Può contenere tracce di **soia**.

Non contiene OGM

Caratteristiche reologiche: W 250 ± 30 P/L $1,3 \pm 0,5$

Confezionamento

Imballaggio primario: sacco di carta da **kg 1**.

Codice EAN: 8009831000342

Conservazione: 6 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

Imballaggio secondario: termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 360 x P 230 X h 160 mm.

Pallettizzazione: 10 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 500 kg - Dim. Circa entro EPAL x H 800 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 950 mm circa.