



All_14 rev 00 del 20 05 2017

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO DURO

Denominazione

Farina di grano duro (SPOLVERINO)

Marchio

F.lli Cellino

Fornitore

Prodotto e confezionato da: Simec SPA – Loc. Cirras 09096 Santa Giusta (OR)

Ingredienti

Farina di grano duro

Origine

UE-NON UE

Allergeni

Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE

<i>Umidità s.s.</i>	<i>max 15,50%</i>
<i>Ceneri s.s.</i>	<i>min 1,30% - 1,70%</i>
<i>Glutine umido</i>	<i>min 23,00%</i>
<i>Colore Indice Minolta</i>	<i>20 - 22</i>

Caratteristiche nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI	100g
ENERGIA	kJ	1420
	kcal	336
Grassi	g	2,5
di cui acidi grassi saturi	g	0,6
Carboidrati	g	64
di cui zuccheri	g	1,4
Fibre	g	5,5
Proteine	g	11,5
Sale	g	0,20

Conservazione

La farina, conservata in luogo fresco asciutto e pulito, in confezione originale e chiusa, deve essere consumata entro la data di utilizzo riportata sulla confezione. TMC 180 giorni TMA 170 giorni

Caratteristiche generali

Il semolato si presenta puro ed omogeneo esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazione in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

Nel complesso il semolato prodotto è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo al D.P.R. n. 187/2001

Società Industria Molitoria Ercole Cellino S.p.A.

SIMEC SPA - STABILIMENTO e SEDE LEGALE: LOC. CIRRAS - 09096 S. GIUSTA (ORISTANO) - TEL. 0783 376060 - FAX 0783 359970

FILIALE CAGLIARI: VIA PO, 4 - TEL. 070 275620 - FAX 070 288807

FILIALE DI SANLURI: Ex. S.S. 131 KM 43,200 - TEL. 070 938091 - FAX 070 9370541

P.IVA 01000390953 - C.F. 00218500924 - R.E.A. 123124 - CAP.SOC. € 6.500.000 I.V.



All_14 rev 00 del 20 05 2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Semolato di grano duro
Colore	Paglierino giallognolo
Odore	gradevole, tipico in misura appena percettibile, senza odori estranei e indesiderabili
Sapore	tipico

Confezioni

5 kg

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto.

Condizioni d'uso

Ideale per lo spolvero: assicura la perfetta stesura dell'impasto, conferendogli una maggiore croccantezza dopo la cottura

Standard Microbiologici

Carica batterica totale	< 10 ⁵	Ufc/g
Muffe	< 10 ³	Ufc/g
Enterobatteri	< 10 ²	Ufc/g
Escherichia coli	< 10	Ufc/g
Bacillus cereus	< 10	Ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g	

Standard Tossicologiche

Aflatossine totali	< 4	ppb
Aflatossina B1	< 2	ppb
Ocratossina A	< 3	ppb
Deossivalenolo	< 750	ppb
Zearalenone	< 75	ppb

Filth Test

Metodo acetoneitrico G.U. 18/8/94 *frammenti totali < 25-50 gr*

Ufficio Qualità Simec spa
Via Ercole Cellino - Loc. Cirras
09096 Santa Giusta (OR)
RGQ: Celestina Deiana email: laboratorio@molinosimec.it

Santa Giusta, 17 gennaio 2022