SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 GRANITO

Denominazione
Sfarinato granulare di grano tenero tipo 00 "Granito"

Marchio
F.lli Cellino

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

Ingredienti
Farina di grano tenero tipo 00 GRANULARE

Origine
UE-NON UE

Allergeni
Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE
Umidità max 15,50%
Ceneri s.s. max 0,40%
Glutine umido min 22,00%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI	100g
ENERGIA	kJ	1338
	kcal	316
Grassi	g	1,5
di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carboidrati	g	64
di cui zuccheri	g	1,4
Fibre	g	3,0
Proteine	g	10
Sale	g	0,2

Conservazione
Il granito, conservato in luogo fresco asciutto e pulito, in confezione originale e chiusa, deve essere consumata entro la data di utilizzo riportata sulla confezione. TMC 240 giorni TMA 230 giorni

Caratteristiche generali
Il granito 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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	*polvere leggermente granulare*
Colore	*bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee*
Odore	*gradevole, tipico in misura appena percettibile, senza odori estranei e indesiderabili*
Sapore	*tipico*

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto

Confezioni

25 Kg EAN 8012593000277

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto

Condizioni d'uso

Indicata per la preparazione di pasta fresca, per lavorazioni speciali e per impanature perfette

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

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

Santa Giusta, 4 agosto 2021