



All_14 rev 00 del 20 05 2017

SCHEDA TECNICA SEMOLA DI GRANO DURO 100% SARDO NAZIONALE - FILIERA ERCOLE.0

Denominazione

Semola di grano duro 100% SARDO NAZIONALE

Fornitore

*Prodotto e confezionato da Simec SPA – Loc. Cirras 09096 Santa Giusta (OR)
Filiera certificata secondo la normativa UNI EN ISO 22005*

Ingredienti

Semola di grano duro 100% Sardo

Allergeni

Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE

<i>Umidità</i>	<i>max 14,50%</i>
<i>Ceneri s.s.</i>	<i>max 0,90</i>
<i>Proteine</i>	<i>min 12,50%</i>
<i>Glutine umido</i>	<i>min 24%</i>
<i>W</i>	<i>190 ±20</i>
<i>P/L</i>	<i>< 0,90</i>
<i>Falling number</i>	<i>min 250</i>
<i>Colore Indice Minolta</i>	<i>min 24 - 26</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI	100g
ENERGIA	kJ	1462
	kcal	345
Grassi	g	1,5
di cui acidi grassi saturi	g	0,3
Carboidrati	g	69
di cui zuccheri	g	1,0
Fibre	g	2,6
Proteine	g	12,5
Sale	g	0,25

Conservazione

La semola, 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

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



All_14 rev 00 del 20 05 2017

Caratteristiche generali

La semola rimacinata è 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 ogni singola semola prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo al D.P.R. n. 187/2001.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto *granulare*
Colore *Paglierino giallognolo*
Odore *gradevole, tipico in misura appena percettibile, senza odori estranei e indesiderabili*
Sapore *tipico*

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto.

Condizioni d'uso

Ideale per la preparazione di pasta, pizza, pane e focacce

Confezioni

Rinfusa

1 kg EAN 8012593000802

5 kg EAN 8012593000789

25 kg EAN 8012593000796

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
Loc. Cirras
09096 Santa Giusta (OR)

RGQ: Celestina Deiana email: laboratorio@molinosimec.it

Santa Giusta, 1 settembre 2021

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.