

**SCHEDA TECNICA SEMOLATO DI GRANO DURO****Denominazione**

Semolato di grano duro

Marchio

F.lli Cellino

Fornitore

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

Ingredienti

Semolato di grano duro

Origine

UE-NON UE

Allergeni

Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE

| | |
|-----------------------|------------|
| Umidità s.s. | max 15,50% |
| Ceneri s.s. | max 1,35% |
| Glutine umido | min 28,00% |
| Colore Indice Minolta | 23 - 25 |

Caratteristiche nutrizionali

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | VALORI MEDI | 100g |
|-------------------------------|-------------|------|
| ENERGIA | kJ | 1465 |
| | 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 | 10 |
| Sale | g | 0,25 |

Conservazione

Il semolato, conservato 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.



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

25 kg EAN 8012593000369

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto.

Condizioni d'uso

Ideale per la preparazione di pane e pasta tipica

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 acetone-nitrico 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, 09 12 2021