

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO GRANO DURO SEMOLA FINE SEM BIO/G – 004 BG	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Semola di grano duro biologico calibratura fine. Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro, liberato da sostanze estranee ed impurità.
Impiego	Pasta secca, pasta fresca, pasta fresca ripiena
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1313 kJ – 314 kcal
Carboidrati	63,28 g
Proteine	11,00 g
Lipidi	2,80 g
Minerali	0,82 g
Fibra alimentare	4,12 g
Acqua	15,00 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina fine giallo chiarissimo
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Glutine quantità	9,5% ca. $\pm$ 0,5
Glutine qualità	70 (Gluten Index 1-100)
Cellulosa	0,45% ca.
Sfarin. grano tenero	Assente + 3
Rifiuto setaccio 500 μ	23% sul peso
Rifiuto setaccio 390 μ	32% sul peso
Rifiuto setaccio 280 μ	30% sul peso
Rifiuto setaccio 200 μ	10% sul peso
Rifiuto setaccio 112 μ	5% sul peso
Fondo	0% sul peso
Colore	25 $\pm$ 0,2 indice colorimetrico "b"

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO GRANO DURO SEMOLA FINE SEM BIO/G – 004 BG	

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 50.000 ufc/g
E. Coli	Assenti
Coliformi	< 100 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonelle	Assenti

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Si
BRC	

8) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato a valvola per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione

10) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO GRANO DURO SEMOLA FINE SEM BIO/G – 004 BG	

11) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 “Certificazione prodotti biologici”
- Reg. CE 852/04 “Igiene dei prodotti alimentari”
- Reg. CE 1169/11 “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”
- Reg. CE 1935/04 “Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”
- Reg. CE 1881/06 “Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari”

12) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	SI	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertolletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020