



# PANIFICAZIONE

Farina per il Pane Made in Napoli



## SEMOLA RIMACINATA

di grano duro

25 KG

EAN : 8005797016007

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1439/339
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	69 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	12,0 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



Semola Rimacinata di grano duro ottenuta dalla macinazione dei migliori grani duri prevalentemente di origine italiana. Particolarmente adatta per Pani Pugliesi e Ciabatte.

**25 KG**

**EAN : 8005797016007**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	240 +/-10
P/L	1,50 +/-0,20
A	58% minimo
CD	15' minimo
Glutine s/s	10,0-11,0
Proteine	12,0-13,5
Falling Number	380-480
Ceneri	0,90% massimo

### Agenti contaminanti

Aflatossine B1	$\mu\text{kg} < 2,0$
Aflatossine (B1B2G1G2)	$\mu\text{kg} < 4,0$
Ocratossina A	$\mu\text{kg} < 3,0$
Deossivalenolo (Don)	$\mu\text{kg} < 750$
Zearalenone	$\mu\text{kg} < 75$
Fumonisin B1 B2	$\mu\text{kg} < 1000 (23)$

### Analisi batteriologica:

Carica microbica totale UFC/g	< 50.000
Coliformi totali U.F.C./g	< 100
Escherichia Coli U.F.C./g	< 10
Muffe e lieviti U.F.C./g	< 1000
Filth test	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi	< 50
n° di peli di roditore per 50 grammi	< 1

### Metalli pesanti

Mercurio mg/kg	< 0,50
Piombo mg/kg	< 0,20
Cadmio mg/kg	< 0,10
Arsenico mg/kg	< 0,20

### Pesticidi

Piretroidi	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Dimensioni del pallet	cm 80 x cm 120 x cm 180
Colli per strato	4
Strati per bancale	10
Colli per bancale	40

Lotto	indicato sul lato del sacco
Scadenza	indicata sul lato del sacco
Conservazione	in luogo fresco areato ed asciutto
Shelf life	180 gg
Allergeni	Glutine