

**Denominazione**

Semola di Grano duro "RIMACINATA"

**Ingredienti**Semola di **grano** duro "RIMACINATA"**Dichiarazione allergeni:**Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.Essendo un prodotto naturale di origine agricola può contenere tracce di altri vegetali (**soia, senape, lupino**).**Caratteristiche Generali**

La Semola di Grano Duro "RIMACINATA" segue il diagramma di macinazione della semola dove subisce successive raffinazioni e rimacine fino ai valori desiderati. Tale riduzione della granulometria rende possibile una maggiore lavorabilità degli impasti e un' idratazione più veloce. La quantità di ceneri è bassa per garantire impasti che inscuriscono assai meno delle normali farine di grano duro. Ha un buon contenuto di glutine tenace e poco elastico, una modesta attività enzimatica (amilasi) ed una bassa attività lipossidasi importante per la stabilità del colore. La produzione di semola rimacinata è da destinarsi alla panificazione.

**Utilizzo**

Indicata per la produzione di pane tipico pugliese o pane di semola e in taglio per conferire sapore e colore per pizza tradizionale mediterranea.

**Caratteristiche Organolettiche**

Aspetto	Polvere granulare, scorrevole al tatto, esente da corpi estranei.
Colore	Giallo paglierino/ambrato, omogeneo, esente da particelle di tonalità e colorazioni comunque estranee.
Odore	Tipico, gradevole, esente da odore di rancido e muffa.
Sapore	Tipico.

**Standard chimico – fisici<sup>0</sup>:**

Umidità	15.50 % max
Proteine	> 10.50 %s.s.
Glutine	> 10.00 %s.s.
Ceneri	0.70-0.90 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
Punti neri ( n°/dm <sup>2</sup> )	< 15
Granulometria	residuo su setaccio 253 micron      60 % (+/-10 %)
	residuo su setaccio 150 micron      20 % (+/-10 %)
	fondo      20 % (+/-10 %)

**Valori Nutrizionali:**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1460kJ / 344kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	69,6 g
di cui zuccheri	2,0 g
Fibre	2,6 g
Proteine	12,2 g
Sale	0,02 g

**Standard Microbiologici<sup>0</sup>:**

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

<sup>0</sup>Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

**Filth Test<sup>0</sup>:**

Metodo acetone-tritico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali &lt; 25/50 g

**Residui<sup>0</sup>:**

Sostanze antiparassitarie: In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.

Micotossine: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

Metalli Pesanti: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

**Dichiarazione allergeni:**

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

**Informazioni sulla presenza di OGM:**

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

**Imballaggio**

Confezione in sacchetto carta da 30 kg.

**Shelf Life**

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a dodici mesi se conservato in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

<sup>0</sup>Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.