



VIA L. STURZO, 19  
83034 CASALBORE (AV)

☎ 0825 84. 90. 63

P. IVA: 02292530645  
C.C.I.A.A. n. 147934

Casalbore 05/02/2018

pec: rescesrl@legalmail.it - e-mail: molinoresce@gmail.com

Certificato analisi L. 03 02 18

### **Prodotto: Semola di grano duro extra**

Ottenuta dalla macinazione di grano duro 100% Italiano provenienza Campania, Puglia, Lazio.

Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene.

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	14.60%
Ceneri	0.70%
Proteine (N x 5,7)	12.50
Glutine secco	10.80%
Qualità Glutine	88
Indice giallo b+	27.6
Sfarinati grano tenero	0.2%

#### **VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto**

Energia	330 kcal 1405 kj
Carboidrati	g 74,7
di cui zuccherii	g 1,8
Proteine	g 13,3
Fibre	g 3,7
Grassi	g 0,5
di cui saturi	g 0,1
Sale	g 0,01

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FILTH TEST**

Aspetto	Semoloso
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odori estranei	Assenti
Frammenti di insetti	Max 15 frammenti di insetto / 50 g.
Peli di roditori	Assenti

#### **INQUINANTI CHIMICI**

Aflatossina B1	<2 ppb
Aflatossina tot	<4 ppb
Ocratossina A	<3 ppb
DON	<750 ppb
Zearalenone	<75 ppb
Piombo	<0,2 ppm
Cadmio	<0,1 ppm

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	<100.000 Ufc/g
Enterobatteri	<10.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<25 Ufc/g
Bacillus cereus	<20 ufc/g
Coliformi totali	<100 Ufc/g
Salmonella	Assente
Muffe/lieviti	<1.000 Ufc/g

#### **INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

Tipo d'imballo	In sacco 1-5-25-50 KG, Big Bag e rinfusa
Colore sacco	giallo
Informazioni su imballo	L ggmmanno + 5 mesi scadenza
Allergeni	Glutine, può contenere tracce di soia
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto



VIA L. STURZO, 19  
83034 CASALBORE (AV)

☎ 0825 84.90.63

P. IVA: 02292530645  
C.C.I.A.A. n. 147934

Casalbore 05/02/2018

pec: rescesrl@legalmail.it - e-mail: molinoresce@gmail.com

## Certificato analisi L 03 02 18

### **Prodotto: Semola Integrale di grano duro**

Ottenuta dalla macinazione di grano duro 100% Italiano provenienza Campania, Puglia, Lazio.

Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	14.30%
Ceneri	1.61%
Proteine (N x 5,7)	13.70%
Fibre alimentari	8.5%
Sfarinati grano tenero	0.0%

#### VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto

Energia	305 kcal 1280 kj
Carboidrati	g 65,7
di cui zuccheri	g 1,3
Proteine	g 13,5
Fibre	g 8,7
Grassi	g 0,9
di cui saturi	g 0,2
Sale	g 0,01

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FILTH TEST

Aspetto	Semoloso
Colore	Scuro opaco con frammenti crusca
Odori estranei	Assenti
Filth test	Max 15 frammenti / 50 g.
Peli di roditori	Assenti

#### INQUINANTI CHIMICI

Aflatossina B1	<2 ppb
Aflatossina tot	<4 ppb
Ocratossina A	<3 ppb
DON	<750 ppb
Zearalenone	<75 ppb
Piombo	<0,2 ppm
Cadmio	<0,1 ppm

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<100.000 Ufc/g
Enterobatteri	<10.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<25 Ufc/g
Bacillus cereus	<20 ufc/g
Coliformi totali	<100 Ufc/g
Salmonella	Assente
Muffe/lieviti	<1.000 Ufc/g

#### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Tipo d'imballo	In sacco 1-5-25-50 KG, Big Bag e rinfusa
Colore sacco	Giallo con frammenti crusca
Informazioni su imballo	L ggmmano + 5 mesi scadenza
Allergeni	Glutine
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto