

Scheda Tecnica Farina

QFARGRFS02 SEMOLA RIMACINATA GAROFALO 10X1KG

Dati Generali

Descrizione prodotto	Semola di grano duro rimacinata.
Suggerimenti di utilizzo	Raffinata con una semola più sottile, è ideale per il pane e la pizza.
Ingredienti	Semola di grano duro rimacinata.
Allergeni	Contiene glutine (GRANO). Potrebbe contenere tracce di soia.
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, preferibilmente a temperatura < di 20 °C.
Paese di produzione	Molito e confezionato in Italia.



Caratteristiche chimico - fisiche

Umidità	≤ 15.50 %
Ceneri	0.85 - 0.88 % s.s
Proteine (N x 5.70 % s.s)	≥ 13
Glutine (% s.s.)	> 11.5
Gluten index	≥ 65
W (Joule -4)	190 - 250
P/L	1 - 2
Assorbimento t.q. (%)	> 59
Stabilità (min.)	> 4
Colore ((b) Minolta CR300)	21-23

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
	Valori medi per 100 g	%AR*/100g
Energia	1557 kJ/367 kcal	18%
Grassi	2,0 g	3%
di cui saturi	0,4 g	2%
Carboidrati	73 g	28%
di cui zuccheri	0,4 g	<1%
Fibre	2,7 g	-
Proteine	13 g	26%
Sale	<0,01 g	0%

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 10 ⁵ ufc/g	Lieviti	≤ 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Muffe	≤ 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Coliformi totali	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g	Bacillus Cereus	<10 ufc/g

Specifiche logistiche

Formato lotto	XLABBCCDD X = stabilimento di produzione; L: acronimo di "lotto"; A: Numero della linea di insacco; BB: numero progressivo di produzione giornaliera della linea su citata; CCC: Giorno Giuliano di lavorazione; DD: Anno di lavorazione.		
Formato scadenza CU e TU	gg/mm/aa (giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	GTIN CU	8000139926655
Materiale Imballo primario	carta (10 g)	GTIN 14 -TU	08000139926662
Misure Imballo primario	105 Lu x 65 La x 155 H (mm)	GTIN LU	08000139217746
Materiale Imballo secondario	film termoretraibile (17 g)	Schema Pallet	11 TU x 8 Layers
Misure Imballo secondario	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)	Altezza LU	1450 mm

