

|   |                                 |                    |                        |
|---|---------------------------------|--------------------|------------------------|
|  | <b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> |                    | STD-PF <b>0027</b>     |
|   |                                 |                    | Rev. <b>14</b>         |
|   | Verifica (CQ)                   | Approvazione (SEM) | Data <b>01/07/2024</b> |

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>1a - DENOMINAZIONE</b> | <b>Semola di grano duro Kronos® Italia calibratura media</b>   |
| <b>1b - DESCRIZIONE</b>   | Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. |

## 2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

| <u>COD.</u> | <u>IMBALLO</u>         | <u>DURATA</u> | <u>DICITURA</u>  |
|-------------|------------------------|---------------|--|
| 0027 *      | SFUSO<br>cisterne inox | 4 MESI        | mantenere in ambiente<br>areato e asciutto<br><br>Tmax=20°C , H2Orel.<br>max=45%<br><br>Da consumarsi<br>preferibilmente entro il ...,<br>Lotto n° |
| 0227 **     | SACCHI<br>carta 25Kg   | 4 MESI        |  |
|             |                        |               |  |

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

| Calcolati per 100 gr di prodotto |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| Valore Energetico                | 1427/336 | kJ/kcal |
| Grassi                           | 1,2      | g       |
| di cui saturi                    | 0,2      | g       |
| Carboidrati                      | 67,5     | g       |
| di cui zuccheri                  | 1,1      | g       |
| Fibre                            | 2,9      | g       |
| Proteine                         | 12,4     | g       |
| Sale                             | 0,0      | g       |

\* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

\*\* Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

## 4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| <u>PARAMETRO</u> | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u>   |
|------------------|---------------|---------------|
| UMIDITA'         | 15,0 ± 0,5    | % sul peso    |
| CENERI           | 0,88 max      | % su s.s.     |
| GLUTINE quantità | 11,0 min      | % su s.s.     |
| GLUTINE qualità  | 85,0 min      | GLUTO Index   |
| PROTEINE         | 13,0 min      | % su s.s.     |
| COLORE           | 29,0 ± 1,5    | indice di "B" |
|                  |               |               |
|                  |               |               |

| <u>PARAMETRO</u>      | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u> |
|-----------------------|---------------|-------------|
| Rifiuto Setaccio 500µ | 0 ± 2         | % s.peso    |
| Rifiuto Setaccio 390µ | 20 ± 5        | % s.peso    |
| Rifiuto Setaccio 280µ | 35 ± 5        | % s.peso    |
| Rifiuto Setaccio 180µ | 20 ± 5        | % s.peso    |
| Rifiuto Setaccio 112µ | 15 ± 5        | % s.peso    |
| Fondo                 | 10 ± 2        | % s.peso    |
| Punti neri            | 15 max        | n / dm²     |
| Parti cruscali        | 150 max       | n / dm²     |

## 5 - AGENTI CONTAMINANTI

| <u>PARAMETRO</u>        | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u> |
|-------------------------|---------------|-------------|
| AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 | 4 max         | ppb         |
| AFLATOSSINA B1          | 2 max         | ppb         |
| OCRATOSSINA A           | 3 max         | ppb         |
| ZEARALENONE             | 75 max        | ppb         |
| TOSSINE T-2 + HT-2      | 20 max        | ppb         |

| <u>PARAMETRO</u>  | <u>VALORE</u>                           | <u>U.M.</u> |
|-------------------|---|-------------|
| DEOSSINIVALENOLO  | 600 max                                 | ppb         |
| CADMIO            | Reg. CE 2023/915 e successive modifiche |             |
| PIOMBO            | Reg. CE 2023/915 e successive modifiche |             |
| RESIDUI PESTICIDI | Reg. CE 396/05 e successive modifiche   |             |

## 6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

| <u>PARAMETRO</u>            | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u>   |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| CARICA BATTERICA TOT. (30°) | 50.000 max    | U.f.C. in 1g  |
| SALMONELLA Spp.             | Assente       | U.f.C. in 25g |
| ESCHERICHIA COLI            | 10 max        | U.f.C. in 1g  |
| ENTEROBACTERIACEAE          | 10.000 max    | U.f.C. in 1g  |
| STAFILOCOCCI (patogeni)     | 25 max        | U.f.C. in 1g  |

| <u>PARAMETRO</u>                  | <u>VALORE</u> | <u>U.M.</u>  |
|-----------------------------------|---------------|--------------|
| MUFFE                             | 1.000 max     | U.f.C. in 1g |
| LIEVITI                           | 1.000 max     | U.f.C. in 1g |
| CORPI ESTRANEI                    | Assenti       | in 50g       |
| FILTH TEST - frammenti di insetto | 35 + 15       | in 50g       |
| FILTH TEST - peli topo            | Assenti       | in 50g       |

## 7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

|                       |   |
|-----------------------|---|
| ALLERGENI             | CONTIENE <b>GLUTINE</b> , naturalmente presente nel grano, l'assunzione della semola e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> |
| OGM                   | PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. UE n° 1829 e 1830/2003  |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Trattamento ASSENTE   |



# STANDARD FINISHED PRODUCT

STD-PF 0027

Rev. 14

Verification (CQ)

Approval (SEM)

Date 01/07/2024

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>1a - NAME</b>        | <b>Durum wheat semolina Kronos® Italia medium calibration</b>   |
| <b>1b - DESCRIPTION</b> | Granular product at sharp corner, obtained from milling and sifting of durum wheat cleaned of extraneous substances and impurities. |

## 2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

| <u>COD.</u> | <u>PACKING</u>       | <u>SHELF LIFE</u> | <u>WORDING</u>   |
|-------------|----------------------|-------------------|--|
| 0027 *      | IN BULK<br>Inox tank | 4 MONTHS          | keep in a cool dry place<br>Tmax= 20°C, H2O rel.<br>max= 45%<br><br>Use by ..., Lot n° |
| 0227 **     | 25 kg.<br>paper bags | 4 MONTHS          |  |
|             |                      |                   |  |
|             |                      |                   |  |

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

| Calculated per 100 gr of product |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| Energy                           | 1427/336 | kJ/kcal |
| Fat                              | 1,2      | g       |
| of which saturated               | 0,2      | g       |
| Carbohydrates                    | 67,5     | g       |
| of which sugars                  | 1,1      | g       |
| Dietary fibre                    | 2,9      | g       |
| Protein                          | 12,4     | g       |
| Salt                             | 0,0      | g       |

\* At the reception of the goods, do not keep it on the mean of transport but unload goods immediately in a silo provided with an adequate anti-condensation system!

\*\* At the reception of the goods, immediately free the pallets from plastic package!

## 4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

| <u>PARAMETER</u>   | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u>  |
|--------------------|--------------|--------------|
| MOISTURE           | 15,0 ± 0,5   | % on d.m.    |
| ASH CONTENT        | 0,88 max     | % on d.m.    |
| GLUTEN content     | 11,0 min     | % on d.m.    |
| GLUTEN quality     | 85,0 min     | Gluten Index |
| PROTEIN (N x 5.70) | 13,0 min     | % on d.m.    |
| Yellow INDEX       | 29,0 ± 1,5   | Index "B"    |
|                    |              |              |
|                    |              |              |

| <u>PARAMETER</u>      | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u>         |
|-----------------------|--------------|---------------------|
| Refusal to sieve 500µ | 0 ± 2        | %                   |
| Refusal to sieve 390µ | 20 ± 5       | %                   |
| Refusal to sieve 280µ | 35 ± 5       | %                   |
| Refusal to sieve 180µ | 20 ± 5       | %                   |
| Refusal to sieve 112µ | 15 ± 5       | %                   |
| Coat                  | 10 ± 2       | %                   |
| Black spots           | 15 max       | n / dm <sup>2</sup> |
| Bran part             | 150 max      | n / dm <sup>2</sup> |

## 5 - CONTAMINATING AGENTS

| <u>PARAMETER</u>      | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u> |
|-----------------------|--------------|-------------|
| AFLATOXIN B1+B2+G1+G2 | 4 max        | ppb         |
| AFLATOXIN B1          | 2 max        | ppb         |
| OCRATOXIN A           | 3 max        | ppb         |
| ZEARALENON            | 75 max       | ppb         |
| T-2 + HT-2 TOXIN      | 20 max       | ppb         |

| <u>PARAMETER</u>    | <u>VALUE</u>                    | <u>U.M.</u> |
|---------------------|---------------------------------|-------------|
| DEOXINIVALENOL      | 600 max                         | ppb         |
| CADMIUM             | Reg. EC 2023/915 and amendments |             |
| LEAD                | Reg. EC 2023/915 and amendments |             |
| PESTICIDES RESIDUAL | Reg. EC 396/05 and amendments   |             |

## 6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

| <u>PARAMETER</u>           | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u>   |
|----------------------------|--------------|---------------|
| TOT BACT. COUNT (30°)      | 50.000 max   | U.f.C. in 1g  |
| SALMONELLA Spp.            | Absent       | U.f.C. in 25g |
| ESCHERICHIA COLI           | 10 max       | U.f.C. in 1g  |
| ENTEROBACTERIACEAE         | 10.000 max   | U.f.C. in 1g  |
| STAPHYLOCOCCUS (pathogens) | 25 max       | U.f.C. in 1g  |

| <u>PARAMETER</u>              | <u>VALUE</u> | <u>U.M.</u>  |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| MOULD                         | 1.000 max    | U.f.C. in 1g |
| YEAST                         | 1.000 max    | U.f.C. in 1g |
| EXTRAN. BODIES                | Absent       | in 50g       |
| FILTH TEST - Insect fragments | 35 + 15      | in 50g       |
| FILTH TEST - Hairs of mouse   | Absent       | in 50g       |

## 7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

|                     |  |
|---------------------|--|
| ALLERGENS           | CONTAINS <b>GLUTEN</b> NATURALLY PRESENT IN WHEAT, the consumption of semolina and/or its derivatives must be absolutely avoided by people afflicted with celiac disease.<br>May contain traces of <b>soy</b> and <b>mustard</b> |
| GMO                 | Produced using wheat NOT GMO and in compliance with Reg. EU n° 1829 and 1830/2003  |
| IONIZING RADIATIONS | ABSENT treatments  |