

	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF <b>0511-0611</b>
			Rev. <b>25</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 rimacinata per pane</b>
<b>1b - DESCRIZIONE</b>	Prodotto granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione 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>
0511**	Sacchetto carta da 5 Kg. Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto  Tmax=20°C , H2Orel. max=45%  Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
0611**	Sacchetto carta da 1 Kg. Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI	

## 3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1421/335	kJ/kcal
Grassi	1,1	g
di cui saturi	0,2	g
Carboidrati	67	g
di cui zuccheri	1,0	g
Fibre	2,8	g
Proteine	13	g
Sale	0,0	g

\*\* 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	9,5 min	% su s.s.
GLUTINE qualità	75,0 min	GLUTO Index
PROTEINE	12,5 min	% su s.s.
COLORE	21,0 ± 1,5	indice di "B"
FALLING NUMBER	240 min	secondi
Punti neri	15 max	n / dm <sup>2</sup>
Parti cruscali	150 max	n / dm <sup>2</sup>

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
Rifiuto Setaccio 500µ	0 + 0	% s.peso
Rifiuto Setaccio 390µ	0 + 0	% s.peso
Rifiuto Setaccio 280µ	0 ± 1	% s.peso
Rifiuto Setaccio 180µ	17 ± 5	% s.peso
Rifiuto Setaccio 112µ	45 ± 5	% s.peso
Fondo	38 ± 5	% s.peso
FARINOGRAFO - Assorbimento	59.0 min	c.c. acqua
FARINOGRAFO - Stabilità	4.0 min	Minuti
ALVEOGRAFO - W	200 min	
ALVEOGRAFO - P/L	1,7 min	

## 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 **0511-0611**Rev. **25**

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>Re-milled durum wheat semolina ideal for bread</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>
0511**	5 Kg paper bag. Prehated film packagings with 2 paper bags each one	12 MONTHS	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45%  Use by ..., Lot n°
0611**	1 Kg paper bag. Preheated film packagings with 10 packets each one	12 MONTHS	

## 3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1421/335	kJ/kcal
Fat	1,1	g
of which saturated	0,2	g
Carbohydrates	67	g
of which sugars	1,0	g
Dietary fibre	2,8	g
Protein	13	g
Salt	0,0	g

\*\* 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	9,5 min	% on d.m.
GLUTEN quality	75 min	Gluten Index
PROTEIN (N x 5.70)	12,5 min	% on d.m.
Yellow INDEX	21,0 ± 1,5	Index "B"
FALLING NUMBER	240 min	seconds
Black spots	15 max	n / dm <sup>2</sup>
Bran part	150 max	n / dm <sup>2</sup>

<u>PARAMETER</u>	<u>VALUE</u>	<u>U.M.</u>
Refusal to sieve 500µ	0 + 0	%
Refusal to sieve 390µ	0 + 0	%
Refusal to sieve 280µ	0 ± 1	%
Refusal to sieve 180µ	17 ± 5	%
Refusal to sieve 112µ	45 ± 5	%
Coat	38 ± 5	%
FARINOGRAPH - Absorption	59.0 min	c.c water
FARINOGRAPH - stability	4.0 min	minutes
ALVEOGRAPH - W	200 min	
ALVEOGRAPH - P/L	1,7 min	

## 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. CE 2023/915 and amendments	
LEAD	Reg. CE 2023/915 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 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. 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