

	<u>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</u>	DATA 05/03/2003
	<i>SEMOLINO di farina di grano duro</i>	PAG. 1 DI 1

PRODUTTORE: Mulino Zapparoli srl

CODICE PRODOTTO: SEMFD

PESO NETTO: 1 Kg

PACKAGING: Tipo di confezione: • sacchetti di polietilene poliaccoppiato ad uso alimentare sigillati con immissione di atmosfera modificata per le confezioni da 1 kg

MACINAZIONE: MACINATO A PIETRA (TRADIZIONALE)

CARATTERISTICHE CHIMICO-MICROBIOLOGICHE

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO DURO da agricoltura biologica (solo per panificazione)

Umanità	14,5
ceneri	Min 1,35 Max 1,60
Cellulosa	Max 1
Sostanze azotate (Nx5,70)	11,50
Solo per panificazione	

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE:

❖ Carica batterica totale:	< 100000 ufc/g
❖ Coliformi totali:	< 100 MPN/g
❖ Muffe e lieviti:	< 1000 MPN/g
❖ E.coli:	< 10 ufc/g
❖ Stafilococchi aurei :	< 10 ufc/g
❖ Salmonella:	Assente in 25 g
❖ Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
❖ Parassiti:	Assenti

NON SI RILEVANO TRACCE DI DNA TRANSGENICO

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO

PERIODO DI VALIDITA' DEL PRODOTTO: • 365 gg. dalla data di produzione per la confezione da 1 Kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in ambiente fresco a max. + 18° C.

MODALITA' DI TRASPORTO: In accordo alle buone norme di preservazione del prodotto

APPROVATA DA: Carlo Zapparoli

6 aprile 2007