

DAL 1967



**MOLINO
GAETANO
ROCCASALVA**

 TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA BIO

SEMOLA BIO DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	15	%	+/- 0,50
Proteine	11	%	+/- 0,50
Ceneri	0,88	%	+/- 0,02
Glutine	8,5	%	+/- 1
Colore "b"	21		+/- 0,50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	U.M.
Flora mesofila totale	<1000	ufc/g
Enterobatteriacee	<10	ufc/g
Muffe	<1000	ufc/g
Micotossine	assenti	ppb
Residui di fitofarmaci	assenti	ppb
Metalli pesanti	assenti	ppb
Frammenti di insetti	assenti	N.
Pelidi roditori	assenti	N.

GRANULOMETRIA	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
475 µm	1	%	+/- 0,50
425 µm	2	%	+/- 0,50
355 µm	5	%	+/- 1
236 µm	47	%	+/- 1
180 µm	25	%	+/- 1
FONDO	20	%	+/- 1

ALLERGENI: glutine. Può contenere tracce di soia

CONFEZIONE: Kg.25, Rinfusa, Sacconi da 10 Q.li, Sacconi da 60 Q.li

SHELF-LIFE (T.M.C.): 6 mesi. Conservare in ambiente fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole.

Molina Roccasalva - semola di grano duro e farina per dolci