

DAL 1967

MOLINO
GAETANO
ROCCASALVA

TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA PASTA

SEMOLA S2 DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	15	%	+/- 0,50
Proteine	11,5	%	+/- 1
Ceneri	0,65	%	+/- 0,02
Glutine	8,7	%	+/- 1
Colore "b"	24		+/- 1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	U.M.
Flora mesofila totale	<1000	ufc/g
Enterobatteriacee	<10	ufc/g
Muffe	<1000	ufc/g
Micotossine	nei limiti di legge	ppb
Residui di fitofarmaci	nei limiti di legge	ppb
Metalli pesanti	nei limiti di legge	ppb
Frammenti di insetti	<35	N.
Pelidi roditori	assenti	N.

GRANULOMETRIA	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
500 µm	48	%	+/- 1
425 µm	2	%	+/- 1
300 µm	35	%	+/- 2
180 µm	12	%	+/- 2
FONDO	3	%	+/- 2

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