

DAL 1967

  
**MOLINO  
GAETANO  
ROCCASALVA**  
  
 TRADIZIONE DI SICILIA



**LINEA PASTA**

## SEMOLA PER PASTA INDUSTRIALE DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	15	%	+/- 0,50
Proteine	11 / 14	%	+/- 1
Ceneri	0,87	%	+/- 0,02
Glutine	10 / 12	%	+/- 1
Colore "b"	25		+/- 0,50

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
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