

DAL 1967



**MOLINO
GAETANO
ROCCASALVA**

 TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA PANIFICAZIONE

SEMOLA RIMACINATA EL Dorado

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | VALORE | U.M. | TOLLERANZA |
|--------------------------|---------|---------|------------|
| Umidità | 15 | % | +/- 0,50 |
| Proteine | 14 | % | +/- 0,50 |
| Ceneri | 0,88 | % | +/- 0,02 |
| Glutine | 12,7 | % | +/- 1 |
| Colore "b" | 24 | | +/- 1 |
| Falling Number | 450 | secondi | +/- 50 |
| Stabilità | 6 | minuti | +/- 1 |
| Assorbimento acqua | 59 | % | +/- 1 |
| W | 200/220 | joule | +/- 20 |
| P/L | 0,5 | m/m | +/- 0,1 |

| 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 |
|---------------|--------|------|------------|
| 300 µm | 2 | % | +/- 1 |
| 200 µm | 40 | % | +/- 1 |
| 180 µm | 16 | % | +/- 2 |
| 160 µm | 10 | % | +/- 2 |
| FONDO | 32 | % | +/- 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