

DAL 1967


**MOLINO
GAETANO
ROCCASALVA**

 TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA PANIFICAZIONE

SEMOLA RIMACINATA TOP

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	15	%	+/- 0,50
Proteine	12	%	+/- 0,50
Ceneri	0,88	%	+/- 0,02
Glutine	10,8	%	+/- 1
Colore "b"	22		+/- 1
Falling Number	450	secondi	+/- 50
Stabilità	8	minuti	+/- 1
Assorbimento acqua	58	%	+/- 1
W	170/190	joule	+/- 20
P/L	1,3	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