

Di Mino s.r.l.

Via Don Bosco, 105 – 93017 San Cataldo (CL)

Tel. 0934 571493
P. IVA 01530130853

 $\label{lem:continuous} in fo@molinodimino.it - amministrazione@molinodimino.it \\ http://www.molinodimino.it$

CARATTERISTICHE GENERALI

SALE

Ingredienti	Semola Rimacinata
CONFEZIONAMENTO	SACCHI DI CARTA DA 25 KG
STABILIMENTO, PRODUZIONE E	VIA DON BOSCO, 105 – 93017
CONFEZIONAMENTO	SAN CATALDO (CL)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO

ASCIUTTO ED AREATO NON
OLTRE I 20°, AL RIPARO DALLA
LUCE DIRETTA NELLA SUA
CONFEZIONE ORIGINALE

<0,002 g

DATA DI SCADENZA		6 MESI
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	UEEN	ION UE

VALORI NUTRIZIONALI ENERGIA KCAL 314 ENERGIA KJ 1380 GRASSI DI CUI SATURI CARBOIDRATI 73 g FIBRE 1-3 g PROTEINE 12,9 g

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI	
ALLERGENI PRESENTI	GLUTINE DI FRUMENTO
ALLERGENI DI CUI NON SI ESCLUDE LA	SOIA E SENAPE
PRESENZA	

LINEA ORO



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
UMIDITA'	15.50% max
CENERI % SU S.S.	0,88 min
PROTEINE	12,00 min

CARATTERISTICHE ALVEOGRAFICHE

Ass. H2O	70%
W	280 10 ^{-4J}
P/L	2
IE	50%

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (FILTH TEST)

SU PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FRAMMENTI DI: RODITORI	Meno di un pelo/50 gr.
FRAMMENTI DI: ACARI	Meno di 50 frammenti/50 gr.
FRAMMENTI DI: ÎNSETTI	Meno di 75 frammenti/50 gr.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (BIOLOGICHE)

SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
CARICA MICROBICA TOT.	<100000 U.F.C./ gr.
MUFFE	<1000 U.F.C./ gr.
LIEVITI	<1000 U.F.C./ gr.
BACILLUS CEREUS	<100000 U.F.C./ gr.

CONTAMINANTI CHIMICI

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
ANTIPARASSITARI	NEI LIMITI DI LEGGE
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (MICOTOSSINE)

SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
AFLATOSSINE (B1 + B2 + G1 + G2)	< 4 PPB
Vomitossina Don	< 0,5 PPM
OCRATOSSINA A	< 3 PPB
BACILLUS CEREUS	BACILLUS CEREUS