



Di Mino s.r.l.
Via Don Bosco, 105 – 93017 San Cataldo (CL)
Tel. 0934 571493
P. IVA 01530130853

info@molinodimino.it – amministrazione@molinodimino.it
www.molinodimino.it

SCHEDA TECNICA

DM RINFORZATA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	MIN	MAX
UMIDITÀ MAX		15,50
CENERI % SU S.S.:		0,60
PROTEINE % S.S.:	9,0%	
FALLING NUMBER	280	

CARATTERISTICHE ALVEOGRAFICHE	MIN	MAX
W	250	
P/L	0,80	
IE	55	
P	80	
G	17	

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (FILTH TEST)

SU PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FRAMMENTI DI: RODITORI	MENO DI UN PELO/50GR.
FRAMMENTI DI: ACARI	MENO DI 50 FRAMMENTI/50GR.
FRAMMENTI DI: INSETTI	MENO DI 75 FRAMMENTI/50GR.

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.

CANTAMINANTI 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



CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI ITALIANE E COMUNITARIE

CONFEZIONAMENTO: SACCHI DI CARTA 25 KG

SELF LIFE ALLA PRODUZIONE, CONSERVATA IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO: 6 MESI

dal 1917