MOLINO San PAOLO

RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI
CQY CERTIQUALITY
UNI EN ISO 22005:2008

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO TIPO *"INTEGRA"*

Data di emissione 24/07/2024

INFORMAZIONI E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale o di vendita	SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO TIPO INTEGRA
Codice prodotto	2INT1
Codice EAN / GTIN	8 028546 014215
Ingredienti	Semola integrale di grano duro
Descrizione, destinazione ed impiego	Semola integrale indicata per la preparazione di pasta, pane, pizze, biscotti e focacce integrali. Perfettamente utilizzabile sia per lavorazioni con macchine sia manuali. Ricca di fibre e antiossidanti, si presenta con un sapore dolce, gradevole e senza il retrogusto legnoso e amaro. Supporta le diete ricche di vitamine e fibre naturali che favoriscono nell'organismo effetti di tipo funzionale e metabolico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Allergeni presenti	Glutine di frumento
Allergeni di cui non si esclude la presenza	Soia, senape.
Stabilimento di produzione	S.S. 287 km 2,865 - 96017 Noto (SR)
Stabilimento di confezionamento (1)	S.S. 287 km 2,865 - 96017 Noto (SR)
Tipo di confezione	Prodotto confezionato in sacchi da 1 Kg di pura cellulosa doppio foglio su fardello da 10 kg in plastica
Lotto di vendita	Composto dall'ultima cifra dell'anno e dalla corrispondente settimana dell'anno in cui il prodotto è stato confezionato e codice operatore addetto al confezionamento.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto ed aerato ed al riparo dalla luce diretta nella confezione originale. Per i prodotti confezionati consegnati in bancali si raccomanda, se presente, di togliere il cellophane di rivestimento protettivo per evitare la formazione di muffe.
Data di scadenza, TMC (2)	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata nel documento di accompagnamento (per prodotto venduto alla rinfusa), ovvero entro la data riportata in confezione (per prodotto confezionato).
Origine della materia prima	UE e non UE

(1) solo per prodotto confezionato

(2) si riferisce al prodotto adeguatamente conservato ed in confezione chiusa

VALORI NUTRIZIONALI (3)

Energia Kcal	345
Energia Kj	1450
Grassi	1,0 g
di cui grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	65,8 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre alimentari	6,9 g
Proteine	12,0 g
Sale	< 0,01 g

(3) Reg. UE 1169/2011 - valori espressi per 100 g di prodotto

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento b.14%	60%
Maturazione	media

Molino S. Paolo di Paolo Gallo & C. S.p.A.
Sede legale: Via Purbella, 20 - 96010 Palazzolo Acreide (SR) / Stabilimento: S.S. 287 km 2,865 - 96017 Noto (SR)
Tel.: +39 0931 881369 - Mobile: +39 335 6137531 - Email: gallo@molinosanpaolo.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO TIPO *"INTEGRA"*

Data di emissione 24/07/2024

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max	15,50 %
Ceneri	min/max	1,40 – 1,80 %
Proteine (azoto x 5,70) su 100 parti di S.S.	min	12,00 %
Fibra alimentare su 100 parti di S.S.	min/max	6,00 – 9,00 %

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Livelli di contaminanti particellari, biologici, microbiologici e chimici		
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti	
Insetti e acari vivi e/o morti	Assenti	
Roditori, volatili o altri animali	Assenti	
Peli di roditori	meno di un pelo / 50g	
Frammenti di acari	meno di 50 frammenti / 50g	
Frammenti di insetti	meno di 75 frammenti / 50g	
Carica microbica totale	< 100.000	u.f.c / g
Muffe	< 10.000	u.f.c / g
Lieviti	< 10.000	u.f.c / g
Bacillus cereus presunto	< 10.000	u.f.c / g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10.000	u.f.c / g
Escherichia coli	< 100	u.f.c / g
Salmonella	Assente in 25 g	
Residui di prodotti fitosanitari	Limiti di legge	
Metalli pesanti	Limiti di legge	
Micotossine	Limiti di legge	

INFORMATIVA

Dichiarazione allergeni

L'elenco allergeni valutato è conforme all'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE e successivi aggiornamenti ed integrazioni, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari inerente alla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, come recepito dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

Allergeni presenti sul prodotto: Glutine di frumento.

Allergeni di cui non si esclude la presenza sul prodotto, per contaminazione crociata in una delle fasi che precedono l'ingresso della materia prima in azienda (fasi di raccolta, stoccaggio o trasporto del grano da parte dei fornitori): Soia, senape.

Dichiarazione OGM

In accordo con le informazioni rese dai fornitori di materie prime, si dichiara che le materie prime utilizzate per la realizzazione del prodotto di cui alla presente scheda tecnica, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati (OGM-Free) nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dalla normativa comunitaria in vigore e pertanto il prodotto non necessita di etichettatura supplementare.

Dichiarazione HACCP

Il sistema HACCP dell'azienda è conforme ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 173/2005 e al D.Lgs 193/2007 e successivi aggiornamenti ed integrazioni ed è applicato all'intero processo di produzione, vendita e consegna di prodotti e sottoprodotti, con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative comunitarie e nazionali in vigore.

Dichiarazione rintracciabilità

Tutti i prodotti e sottoprodotti realizzati dall'azienda, ivi compreso il prodotto di cui alla presente scheda tecnica sono realizzati in conformità al Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. ed alle norme nazionali di riferimento.

Dichiarazione coloranti

Nessun colorante è impiegato per la realizzazione del prodotto di cui alla presente scheda tecnica, che pertanto risulta essere privo di coloranti alimentari.