

Semola

Rimacinata di Grano Duro

IDEALE PER PANIFICAZIONE



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1444 / 340 (Kj / Kcal)	Proteine	12,1 g
Grassi	1,3 g	Fibre	2,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,25 g	Sale	0 g
Carboidrati	68,6 g		
di cui zuccheri	1,35 g		

Amoruso

MOLINI DAL 1958

ASSICURAZIONE QUALITÀ
laboratorio@moliniamoruso.it

Semola Rimacinata di Grano Duro IDEALE PER PANIFICAZIONE



Descrizione / Description

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità ulteriormente rimacinato, per alimentazione umana in conformità alla normativa vigente. Ideale per la produzione di pani regionali caratterizzati da un colore dorato, per pizze, focacce, biscotti, prodotti dolciari. La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche. *Granular product with sharp edges obtained by grinding and sifting the wheat freed from foreign substances and impurities further regrind, for human consumption in accordance with local regulations. With its gold color it is ideal for making regional bread, pizza, flat-bread, cookies, cakes and pastries. Durum domestic and foreign selected.*

Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 25 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di farina, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali. Va conservato in ambiente asciutto ed areato idoneo per prodotti alimentari.

Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposte sulle cisterne per prodotto in rinfusa.
180 days from the date printed on the package or on grinding folders affixed on tanks produced in bulk.

Proprietà Chimico Fisiche / Phisical and chemical properties / Caracteristicas Físico-Químicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni <i>Aspect / Déterminaciones / Determinations</i>	Unità di Misura <i>Unit / Unidad de medida / Unité de mesure</i>	Valore <i>Value / Valor / Valeur</i>	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità / <i>Moisture / Humedad / Umidité</i>	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>	% / s.s.	0,88	0,02	0,02
Proteine / <i>Protein / Proteínas / Protéines</i>	% / s.s.	12,5	0,40	0,50
Colore / <i>Colour / Color / Couleur</i>	+b Minolta CR 400	25	0,50	0,50
Puntatura Nera / <i>Dark flecks / Partículas negras / Particules noires</i>	n / dmq	0	-	10,00
Punt. Cruscale / <i>Dark flecks / Partículas negras / Particules noires</i>	n / dmq	0	-	60,00
W	10 ⁻⁴ joule	270	0,20	0,30
P/L	mmH20/mm	2,5	0,40	0,70
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	%	57	2,00	2,00
Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>	Minuti	2	1,00	1,00
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>	Minuti	5	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	400	20,00	20,00
Indice di giallo	Minuti	22		

25
kg

Codice EAN

8011401000539