

25  
kg

Codice EAN  
8011401000829

# Semola Extra di GRANO DURO S2 IDEALE PER PASTIFICAZIONE



## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1443 / 345 (Kj / Kcal)	Proteine	10,20 g
Grassi	1,0 g	Fibre	2,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	Sale	12 mg
Carboidrati	71,20 g		
di cui zuccheri	1,0 g		

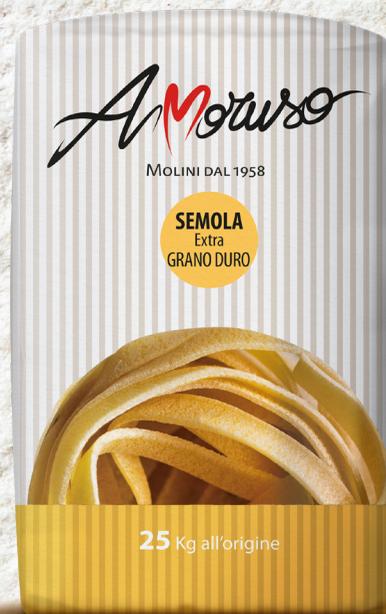
O.G.M. : Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE: N° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art. 1, par. 2, lett. b). N° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati. N° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati. N° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Semola Extra di GRANO DURO S2 IDEALE PER PASTIFICAZIONE



### Descrizione / Description

Semola di grano duro ottenuto dalla macinazione di frumenti selezionati nazionale ed esteri, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare al D.P.R. n° 187 del 9.2.2001. Consigliato per la produzione di pasta secca, semisecca e fresca.

### Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 25 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di semola, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali.

### Shelf Life

12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione".

### Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Físico-Químicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni Aspect / Déterminaciones / Determinations	Unità di Misura Unit / Unidad de medida / Unité de mesure	Valore Value / Valor / Valeur	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità / Moisture / Humedad / Umiditè	% sul peso	15,50	max	max
Ceneri / Ash / Cenizas / Cendres	% / s.s.	0,78	max	max
Proteine / Protein / Proteinas / Protéines	% / s.s.	13	min	min
W	10 <sup>-4</sup> joule	220	+/-20	+/-20
P/L	mmH2O/mm	2,50	+/-0,20	+/-0,20
Falling Number	Secondi	400	+/-10	+/-10

**ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI:** In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**	Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI	Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	NO	NO			
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO			

\* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

\*\* Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.