SemolaRimacinata di Grano Duro IDEALE PER PANIFICAZIONE



| Valori Nutrizionali medi per 100 g | | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------|-------|--|
| Energia | 1430 / 340 (Kj / Kcal) | Proteine | 12 g | |
| Grassi | 0,75 g | Fibre | 2,9 g | |
| di cui acidi grassi saturi | 0,28 g | Sale | 0 g | |
| Carboidrati | 72 g | | | |
| di cui zuccheri | 1,5 g | | | |



MOLINI DAL 1958

Semola





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, cackes 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 apposto 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 / Phisichal and chemical properCiærsacteristicas Fisico-Quim Rozoprietes Physico-Chimic | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|--|--|
| Determinazioni AspeotDéterminacion€eterminations | Unità di Misura Valore Unit / Unidad de medida / Unité de melsalhæ / Valor / Valeur | | Toll. (-) | Toll. (+) | | |
| Umidità / Moisture / Humedad / Umidité | % | 15,0 | 0,50 | 0,50 | | |
| Ceneri / Ash / Cenizas / Cendres | % / s.s. | 0,88 | 0,02 | 0,02 | | |
| Proteine / Protein / Proteinas / Protéines | % / s.s. | 12,5 | 0,40 | 0,50 | | |
| Colore / Colour / Color / Couleur | +b Minolta CR 400 | 25 | 0,50 | 0,50 | | |
| Puntatura Nera/Dark flecks / Particulas negras / Particules noires | n /dmq | 0 | 200 | 10,00 | | |
| Punt. Cruscale / Dark flecks / Particulas negras / Particules noires | n /dmq | 0 | - 1,452 | 60,00 | | |
| W | 10 ⁻⁴ joule | 240 | 30,00 | 20,00 | | |
| P/L | mmH20/mm | 2,5 | 0,40 | 0,70 | | |
| Assorbimento / Absorption / Absorcion / Absorption | % | 57 | 2,00 | 2,00 | | |
| Sviluppo / Development / Desarrollo / Développement | Minuti | 2 | 1,00 | 1,00 | | |
| Stabilità / Stability / Estabilidad / Stabilité | Minuti | 5 | 1,00 | 1,00 | | |
| Falling Number | Secondi | 450 | 0,80 | 0,80 | | |



Codice EAN 8011401000539



Codice EAN 8011401000157