



ANTIMO CAPUTO S.R.L.
ANTICO MULINO ANTIMO CAPUTO

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

Semola di grano duro

U.E. 	
ITALY	Analisi Labs
Food Stuff Ed.02 2010	Rev. 00 Giu '10
	ISO 9001:2008 Reg. 852/2004

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Prodotto	Semola di Grano Duro Rimacinata	Confezionamento	Sacchi - cellulosa poli-accoppiato <i>ai sensi della normativa alimentare vigente</i>
	Rif. DPR 9 febbraio 2001, n. 187 DM 27/02/96 n°209; Legge 22.02.94, n. 146. Rif. legge 4 luglio 1967, n. 580;	Pallettizzazione	Europallet -

Materia Prima	Grano Duro (<i>triticum durum</i>)		
Aspetto Colore	Fine granulare Giallo ambrato	Odore Sapore	Gradevole, tipico, assenza di odori estranei. Rustico e Tradizionale

	<p>SEMOLA ottenuta dalla selezione attenta ed accurata dei migliori GRANI di tipo duro.</p> <p>Ottenuta dalla molitura del frumento duro con un diagramma per semola, riceve successive raffinazioni e rimacine per ridurre e calibrare la granulometria. Questa riduzione ottenuta in fase di rimacinazione favorisce la lavorabilità degli impasti, soprattutto se questa avviene manualmente. Le caratteristiche organolettiche, il corretto tenore in proteine e la qualità del glutine, conferiscono alla nostra semola di rimacinata di grano duro la capacità di realizzare prodotti finiti con doratura lunga, fragranza e con un'eccellente stabilità di colore giallo ambrato. Ottima anche per lo spolvero.</p>
--	---

Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco, asciutto e aerato e non esposto alla luce diretta solare) 15-18 °C		
T.M.C.	12 mesi Rif.to data di confez.to	Lotto	Process line data /gg.
Allergeni	Glutine (naturalmente presente nei cereali e semolati)	Unità	U.C. 1 Kg - 5 Kg.
		Additivi	Nessuna presenza

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI Laboratorio Chimico e reologico (Interno)	Alveogramma Chopin	Ind. Forza/panif. W: 250 MIN	Elasticità P/L: 2,30 MAX	
		Indice di Giallo: (MINOLTA): 22,50 MIN		
	Farinogramma Brabender	Assorbimento: 60 MIN	Stabilità: 4 MIN	Indice di rammollimento U.B: E10: 60 MAX
		Indice di Glutine: 55 MIN	Puntatura cruscale (N/dm ²): //	Puntatura nera (N/dm ²): //
	Falling Number Att. Enzim. 480 MAX	Starinati di grano tenero (determinati su cereale) T.Q. % < 3		
Valutazione Glutine: Ottimo	Quantità Glutine <u>secco</u> : 10,50 MIN	Quantità Glutine <u>umido</u> : 28,0 MIN		

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

Parametro	Unità di Misura (%)	Tolleranza	Kcal / 100 g	Kjoule / 100 g
Proteine p/p (N x 6,25)	12,50	± 1,00		
Lipidi (grassi greggi) p/p	1,60	± 0,20		
Carboidrati p/p	73,00	± 3,00		
Fibre alimentari (greggia) p/p			-	
Umidità p/p	15,00	± 0,50	-	-
Ceneri p/p - sostanza secca	0,88	max		
Totale su 100 g. di prodotto finito			356	1513