

SCHEDA TECNICA

Semola di Grano Duro

Tipo Speciale

Codice Prodotto: 2IND



Tutti i tipi di pasta fresca e secca

Caratteristiche Chimico/Fisiche e Reologiche

Proteine (NIR) 12%

Ceneri Massime 0,75%

W Minimo

Maturazione

Assorbimento b.14%

Umidità Massima 15,5%

Indice Di Giallo "B" 26-28

Conforme a tutte le normative vigenti
Italiane e Comunitarie UE

Confezionamento:

Sacchi di carta 25kg o Rinfusa

Shelf life:

6 mesi dalla produzione con modalità di
conservazione a temperatura inferiore ai 17°C,
in ambiente asciutto lontano da fonti di calore, al
riparo dalla luce e nella sua confezione integra.

Rintracciabilità prodotto con stampa su sacco del lotto di macinazione:

ultima cifra anno + numero settimana + codice
operatore resp. confezionamento

Prodotto che contiene naturalmente glutine

REV. N° 02 DEL 27/01/2015

Palazzolo Acreide, Marzo 2017

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 22005:2008



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI