

SCHEDA TECNICA

Semola Rimacinata di Grano Duro

Tipo Rossa

Codice Prodotto: 3SR



Per impasti diretti, medie lievitazioni, tutti i tipi di pane con medie idratazione.

Caratteristiche Chimico/Fisiche e Reologiche

Proteine (NIR)	11,5%
Ceneri Massime	0.9%
W Minimo	180 joule
Maturazione	media
Assorbimento b.14%	56%
Umidità Massima	15,5%
Indice Di Giallo "B"	21,50

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