

# MIA SEI

SEMOLA RIMACINATA DA GRANO DURO “INTEGRALE”  
DA MACINAZIONE INTEGRATA

**RUSTICA E GUSTOSA**



Semola di grano duro integrale da Macinazione Integrata® ad alto tenore proteico.

Adatta a medie e lunghe lievitazioni e dove è richiesta grande elasticità.

La granatura fine ed omogenea, perfettamente calibrata, rende docili le lavorazioni.

Rispetto ad altre semole, si differenzia per abbondanza e leggerezza nelle fibre contenute.

Intensifica il gusto e l'aroma di ogni tipo di pizza con note gradevolmente dolci e di sapore intenso.

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



**Denominazione legale o di vendita:**

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO - DA MACINAZIONE INTEGRATA

**Descrizione prodotto:**

Semola integrale ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente semola integrale ha un aspetto polverulento, priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Semola di grano duro integrale da macinazione integrata® di alto tenore proteico ottenuta dalle migliori varietà di grani duri attentamente selezionati e controllati nei nostri centri Ricerca & Sviluppo – Assicurazione Controllo Qualità. Questa farina è realizzata con l'esclusiva macinazione integrata®, un processo brevettato da Agugiaro & Figna Molini, che consente di combinare la macinazione a pietra con un diagramma innovativo di processi, attenzioni e lavorazioni in grado di tutelare l'autentica integrità del grano e garantire la salubrità totale, ponendo particolare cura alle temperature di produzione. L'integrazione della macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri permette di riunire in una stessa semola le caratteristiche rustiche e veraci con quelle fini e delicate. Un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

**Informazioni tecniche**

**UN UTILIZZO IN PIÙ**

Si presta a tutte le preparazioni di panetteria, pizzeria e gastronomia. Nelle realizzazioni di tutte le tipologie di lievitati conferisce aromi caratteristici e piacevole masticabilità.

Sostiene medie e lunghe lievitazioni.

**CARATTERISTICHE**

Il bouquet aromatico che si sprigiona da questa semola rimacinata integrale rivela a pieno l'alta qualità dei grani selezionati e la macinazione integrata® ne preserva tutte le diverse sfumature, da quella dolce della componente germinativa del chicco alla più ricca ed intensa del cuore e della parte migliore della crusca.

**METODO D'IMPIEGO**

Questa speciale semola rimacinata presenta caratteristiche reologiche molto equilibrate che la rendono adatta a tutte le preparazioni dove si cerca una pronta reazione ai processi fermentativi e dove è richiesta grande elasticità. I ridotti tempi di

impastamento e l'ottimo assorbimento d'acqua permettono a questa semola di soddisfare tutti i requisiti richiesti negli impasti per pizza e pane di ogni tipologia, diretto o indiretto.

Garantisce una perfetta lavorabilità in tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione anche nelle lunghe lievitazioni a temperatura controllata.

**Prodotto in:**

ITALIA

**Codice EAN:**

8 021274 50114 9

**Codice tariffa doganale:**

11031110

**Formato:**

25 kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, gradevole, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico, ambrato
Sapore	Tipico, tendente al dolce con nota di nocciola, privo di note estranee

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.50	max
Ceneri (s.s.)	%	1.40 - 1.80	
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	14.0	min

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1388	Chilojoule
Energia Kcalorie	328	Chilocalorie
Grassi	2.2	Grammi
Acidi grassi saturi	0.5	Grammi
Carboidrati	58	Grammi
di cui zuccheri	2.3	Grammi
Fibre	8.5	Grammi
Proteine	15	Grammi
Sale	0	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Conservazione:</b>	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	11 mesi
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

<b>Confezione:</b>	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---------------------------------------------

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

<b>Trasporto:</b>	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

## ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballaggi:</b>	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
<b>Dichiarazione vegan:</b>	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**