



Mulino S. Giuseppe
di Virzi Calogero & C. s.a.s.
Via Centuripe, 38 Catenanuova (EN)
Tel 0935- 75175
e-mail: mulinosangiuseppe@alice.it

Scheda Tecnica / Technical Sheet **Date 25 September 2014**

FARINA INTEGRALE DI GRANO DURO SICILIANO

Peso / Weight: **1 Kg / 1 Kg 5 Kg / 5 Kg 25 Kg / 25 Kg**

Descrizione ricetta: Semola di grano duro Siciliano

PRODOTTO E CONFEZIONATO IN SICILIA – MADE IN ITALY
PRODUCED AND PACKAGED IN SICILY – MADE IN ITALY

DESCRIZIONE

FARINA INTEGRALE di grano duro Siciliano varietà TIMILIA

DESCRIPTION

Durum Flour integral Sicilian variety TIMILIA

INGREDIENTI

Grano Duro Siciliano

INGREDIENTS

Durum Flour Sicilian

Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando quanto richiesto dai Regolamenti CEE.

OGM Statement: We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMO, respecting the requirements of the CEE Regulations.

Conservabilità e Condizioni : conservare in luogo fresco e asciutto

Shelf life and Conditions: Store in a cool dry place

Valori nutrizionali medi/ Averagenutritional value	Per/Pro 100g	% AR /% RI
Energia/Energy	Kj 1448/ Kcal 346	17%
Grassi/Fat	g 2,02	2,9%
di cui acidi grassi saturi/of whichsaturates	g 0,38	1,9%
Carboidrati/Carbohydrate	g 66,12	24,5%
di cui zuccheri/of whichsugas	g 4,38	4,9 %
Fibre/Dietary Fiber	g 8,7	34,8%
Proteine/Protein	g 11,4	23%
Sale/Salt	g 0,03	1%

(*AR) = Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal)/(*RI) = Reference intake of an averageadult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)/(*RM)

Caratteristiche Chimico-FisicheCaratteristiche microbiologiche standard

Chemical-Fisical CharacteristicsStandar Microbiological Characteristics

Ceneri min 1.40 – max 1.80%

C.B.T./ C.B.T. 100.000 UFC/g

Umidità 14,50 %

Lieviti/ Yeast - Muffe/ Mildew 10.000 UFC/g

Proteine: 11,50 min

Patogeni/ Pathogenics: nessuno/ none



1 Kg



5 Kg



25 Kg