



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

Scheda Tecnica / Technical Sheet Date 01 Gennaio 2015
FARINA DI GRANO DURO SICILIANO VARIETA' TIMILIA

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 di grano duro Siciliano varietà TIMILIA

INGREDIENTI

Grano Duro Siciliano

DESCRIPTION

Durum Flour Sicilian variety TIMILIA

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 e lontano da fonti di calore e luce

Shelf life and Conditions: Store in a cool dry place

Umidità massima 14,50%

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 whichsugras	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