



INDUSTRIA MOLITORIA

Referto Analisi chimico – fisiche eseguite da laboratori d'analisi di nostra fiducia su campioni di semola rimacinata di grano duro tipo "Marrone"

METODO ANALITICO	STRUMENTAZIONE	VALORI	LIMITI DI LEGGE
Glutine secco (%) (ICC standard 155 e 158 AACC N° 38-12 - UNI 10275)	Glutomatic Perten	10,50	
Indice di glutine (ICC standard 155 e 158 AACC N° 38-12 - UNI 10690)	Glutomatic Perten	95	
Alveografia (UNI 10453)	Alveografia Chopin	W =210 P/L= 1,51	
Indice di Giallo	Minolta	22	
Umidità (%) (metodo interno,NIR)	FOSS Infratec, stufa, bilancia analitica (%)	14,00	<15,00
NIR (curve di calibrazione ISC Roma) (%)	Proteine	12,8	
Ceneri (%s.s)(metodo ufficiale- D.M. 11 sett 1967)	Muffola, bilancia elettronica	0,77	0,70 <> 0,90
Indice di caduta (I.C.) (ICC 107/01 AACC 56-81B ISO/DIS 3093-UNI 10589.	Falling Number 1500	421	
Assorbimento acqua (H ₂ O) (%)		65	
Sviluppo (min)	Brabender Farinograph	4,1	
Stabilità (min)	Brabender Farinograph	18,5	

Le misure sono da intendersi come valori medi di varie campionature e quindi non imputabile ad un solo lotto di produzione.



Molino Zappalà Oreste e Figli s.n.c. – Sede e Stabilimento: Via Etnea, 44 – cap 95030 Mascalucia (Catania) Italy
Tel./fax +39 095 7272106 - +39 095/4198067

e-mail: info@molinozappala.com – web: www.molinozappala.com cod.fisc/p.iva 00674360870