



INDUSTRIA MOLITORIA

Referto Analisi chimico – fisiche eseguite da laboratori d'analisi di nostra fiducia su campioni di semola rimacinata di grano duro tipo "normale" (sacco verde).

METODO ANALITICO		STRUMENTAZIONE	VALORI	LIMITI DI LEGGE
Glutine secco (%) (ICC standard 155 e 158 AACCC N° 38-12 - UNI 10275)		Glutomatic Perten	9,70	
Indice di glutine (ICC standard 155 e 158 AACCC N° 38-12 - UNI 10690)		Glutomatic Perten	91	
Alveografia (UNI 10453)		Alveografia Chopin	W =190 P/L= 1,19	
Indice di Giallo		Minolta	19	
Umidità (%) (metodo interno,NIR)		FOSS Infratec, stufa, bilancia analitica (%)	13,90	<15,00
NIR (curve di calibrazione ISC Roma) (%)	Proteine		11,50	
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 AACCC 56-81B ISO/DIS 3093-UNI 10589.		Falling Number 1500	463	
Assorbimento acqua (H ₂ O) (%)			64	
Sviluppo (min)		Brabender Farinograph	2,3	
Stabilità (min)		Brabender Farinograph	9,3	

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