Germe di grano tenero GranEssere

Cod. MPGEGME

Scheda tecnica
MOD 024
REV 05
10/03/25

1. Definizione

Germe di grano tenero per alimentazione umana, sottoposto ad un processo di termo stabilizzazione.

2. Ingredienti

Grano tenero.

3. Allergeni e OGM

Contiene glutine di frumento, può contenere tracce di soia e senape. Non contiene OGM.

4. Contaminanti

Conformi al Regolamento (UE) 2023/915 e Regolamento (UE) 2024/1022.

5. Shelf-life, conservazione e lotto di produzione

Shelf-life alla produzione: 6 mesi. Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito. Il termine minimo di conservazione ed il lotto sono riportati sul lato dell'imballo.

6. Caratteristiche organolettiche

Odore:	Caratteristico di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, di rancido, profumo caratteristico del prodotto tostato.
Colore:	Dorato.
Consistenza:	Prodotto in granuli fini ed irregolari.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità max. [%]	4.00	
Ceneri max. [% s.s.]	5.00	
Proteine min. [%]	34.8	
Granulometria	0.5%	>1000 µm
	26%	500-1000 µm
	30%	<200 µm
Fibre [%]	10.8	

8. Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 100.000 UFC/g	Stafilococchi	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g	Muffe	< 2000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g	Lieviti	< 1000 UFC/g
Salmonelle	Assenti/25 g	Filth test	< 25 frammenti/ 50 g Peli assenti/ 50 g Corpi estranei assenti/ 50 g

9. Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1696 kJ – 404 kcal
Grassi	10.7 g
Di cui saturi	2.3 g
Carboidrati	36.6 g
Di cui zuccheri	12.2 g
Fibre	10.8 g
Proteine	34.8 g
Sale*	0.003 g

*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

MULINO PADANO S.p.A.
Via E. Mattei, 27 – 45030 Salara (RO)
Tel: +39 0425 88616 – Fax: +39 0425 88622
www.mulinopadano.it – info@mulinopadano.it
P. i. e cod. fisc. 00964980296

Inquadra il QR code per scaricare le nostre certificazioni aggiornate