



Denominazione prodotto:  
**LE PIZZAIOLE tipo 00 Flexia**  
CODICE PRODOTTO: 01083 (25Kg)

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità.

La farina Le Pizzaiole tipo 00 Flexia risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Farina equilibrata, specifica per la produzione diretta di pizza (lievitazioni fino a 10 ore). Le pastelle si conservano in cella a 3°C per 2 giorni. L'impasto si caratterizza per la versatilità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Pizzaiole tipo 00 Flexia si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.5	METODO BUHLER
Ceneri s.s.	%	<0.55	ISS1967
Proteine s.s.	%	>12	NIR
Glutine umido	%	>29	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>320	ISO 3093

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>FARINOGRAMMA</b>				ICC N115
Assorbimento H <sub>2</sub> O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	4	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/320	± 8 %	
P/L		0.50/0.70		

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE PIZZAIOLE TIPO 00 FLEXIA</b>
EMISSIONE 22/02/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Riferiti a 100g di farina

<b>Valore energetico</b>	350 kcal – 1465 kJ
<b>Grassi</b>	1.2 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
<b>Carboidrati</b>	69 g
di cui zuccheri	0.4 g
<b>Proteine</b>	12 g
<b>Sale</b>	0 g

## CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
Aflatossine totali	ppb	< 4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	< 2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	< 3	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	< 750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	< 75	AOAC 985.18 1988
<b>- Residui fitosanitari</b>	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

I VALORI INDICATI E QUANTO PREVISTO PER LEGGE NON SPECIFICATO NELLA PRESENTE SCHEDA TECNICA VENGONO GARANTITI DALLA MOLINO COLOMBO SUL PRODOTTO FORNITO - NON SI ACCETTERANNO PERTANTO RECLAMI SU POSITIVITA' RISRCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi sigillati idonei all'uso alimentare da 25Kg.

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

Per prodotto consegnato in bancali: **RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.**

La merce deve essere consumata entro la data indicata sul sacco/ddt.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere soia.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.



*Maestri di Farine*