

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SPOLVERO DI STELLE - CINQUE STELLE
EMISSIONE 01/12/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19



Denominazione prodotto:
Spolvero di stelle - CinqueStelle
CODICE PRODOTTO: 01084 (1Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di mais gialla rimacinata ottenuta dalla macinazione di mais nazionale, OGM free, completamente liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto particolarmente indicato per spolverare le pastelle per la produzione di pizze, facilitandone il distacco da piani e teglie, donando al prodotto finale fragranza, croccantezza ed un colore dorato. Il prodotto spolverato con spolvero di stelle brucia meno in forno rispetto ad uno spolvero effettuato con semola di grano duro.

Farina adatta per impastare prodotti da forno o pasta fresca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Spolvero di stelle ha una consistenza impalpabile, si presenta di colore giallo tenue, con odore caratteristico esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali. Sapore proprio e gradevole.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.5	D.M. 27/05/85
Ceneri s.s.	%	0.20	D.M. 21/09/67
Proteine s.s.	%	7	D.M. 23/07/94
Amido	%	77	D.M. 21/09/67
Fibra	%	2	D.M. 21/09/67
Granulometria	micron	230	Metodo interno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	365Kcal – 1495 KJ
Grassi	1.6 g
di cui ac. grassi saturi	0.34 g
Carboidrati	76.4 g
di cui zuccheri	0.76 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA SPOLVERO DI STELLE - CINQUE STELLE
EMISSIONE 01/12/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Proteine	7 g
Sale	0.7 g

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica aerobia totale	u.f.c./g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	u.f.c./g	<5000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	u.f.c./g	<5000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Coliformi totali	u.f.c./g	<100	VRBL 35-37°C 24h
Salmonella	u.f.c./25g	assente	BPW, RSV SS Api20E
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
Micotossine			
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
Residui fitosanitari	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammenti/50g prodotto	<50	DM 23/07/94

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' RISCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 1 Kg.

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



ALLERGENI

Maestri di Farine

Il prodotto Spolvero di stelle è realizzato in uno stabilimento che utilizza solo mais nazionale ogm free e risulta idoneo per l'alimentazione di persone celiache (glutine <20ppm).

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