

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE RUSTICHE TIPO 0 CUOR DI GRANO OMNIA
EMISSIONE 14/09/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19



Denominazione prodotto:
LE RUSTICHE tipo 0 Cuor di Grano Omnia
CODICE PRODOTTO: 01167 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento di una miscela dei migliori grani teneri europea accuratamente selezionati e tagliati con grani canadesi ed americani, non germinati e liberi da ogni impurità con aggiunta di germe vitale di frumento tenero.

La farina Le Rustiche tipo 0 Cuor di Grano Omnia 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 specifica per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione (16 ore) o per impasti da tenere nel fermalievitazione. L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. L'aggiunta del componente germe dona al prodotto un aroma caratteristico del pane di una volta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Rustiche tipo 0 Cuor di Grano Omnia si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco puntato, 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.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>12.5	NIR
Glutine umido	%	>31	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>300	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H2O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	3	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/340	± 8 %	
P/L		0.50/0.70		

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE RUSTICHE TIPO 0 CUOR DI GRANO OMNIA
EMISSIONE 14/09/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	350 kcal – 1471 kJ
Grassi	1.2 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	0.4 g
Proteine	13 g
Sale	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 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
-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° 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' RISCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI.

PACKAGING

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

Maestri di Farine