

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 00 PASTA FRESCA
EMESSA 17/05/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Denominazione prodotto: “00” PASTA FRESCA
CODICE PRODOTTO: 01182 (25 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Farina ottenuta da particolari processi della macinazione, ideale nella produzione artigianale di pasta fresca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “00” PASTA FRESCA si presenta d’aspetto pulverulento priva di grumi, 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.	%	<0.36	ISS1967
Proteine s.s.	%	>11.5	NIR

La farina “00” PASTA FRESCA risulta idonea in tutti i suoi aspetti all’uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	339 Kcal – 1437 KJ
Grassi	0.9 g
di cui ac. grassi saturi	0g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	1.5 g
Fibre	2g
Proteine	11 g
Sale	0g

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

MOLINO A. COLOMBO srl- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d’Adda -LC
 Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - laboratorio@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 00 PASTA FRESCA
EMESSA 17/05/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

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

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi 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 tracce di soia e senape.



Maestri di Farine

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.