



Denominazione prodotto: **“00” Ag**
 CODICE PRODOTTO: 01025 (25Kg) – 01018 (50Kg) –01020 (rinfusa)

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 “00” Ag 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 lunga lievitazione (20 ore). L’impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. Particolarmente indicata per la produzione di ciabatte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “00” Ag si presenta d’ aspetto pulverulento, di colore bianco, 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.	%	>13.5	NIR
Glutine umido	%	>35	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	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	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/400	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

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

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25, 50 Kg (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80, scritte marroni), oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

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 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

DATA: 14/10/2011

PER APPROVAZIONE R.A.Q.


MOLINO ANSELMO COLOMBO
 di Molino Anselmo Colombo & C. S.p.A.
 23877 PADERNO D'ADDA (LC)
 Via Edison, 34 - P.IVA 00208310138

MOLINO A. COLOMBO s.a.s.- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
 Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
 QUALITÀ
 UNI EN ISO 9001:2008
 Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
 CCPPE BOLOGNA
 Codice Azienda: IT BIO 009 3888