

 <b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA</b>
ED.02 REV. 01 DEL 14/10/11	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **MIGLIORATORE KAMUT**  
**CODICE PRODOTTO: 05012 ( Kg. 10 )**

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Miglioratore in polvere.  
Ingredienti: farina di kamut, complesso enzimatico.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Indicato per prodotti da forno in genere.  
Dose d'impiego: 1% sulla farina impiegata.

### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Il prodotto Miglioratore Kamut facilita la lavorabilità degli impasti e lo sviluppo del prodotto finito.

### PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 10 Kg (sacchi a doppio strato: carta - politere).

### 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 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

### ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, soia, frutta a guscio, semi di sesamo, lupino.

DATA: 14/10/2011

PER APPROVAZIONE R.A.Q.



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