

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 02 DEL 28/05/2013	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: “0” Cuor di Grano Rapid
CODICE PRODOTTO: 01166 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità con aggiunta di germe vitale di frumento tenero.

La farina “0” Cuor di Grano Rapid 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 con metodo diretto. L’impasto si caratterizza per la duttilità e lavorabilità eccezionale. L’aggiunta del componente germe dona al prodotto un aroma caratteristico del pane di una volta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “0” Cuor di Grano Rapid 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.	%	>11	NIR
Glutine umido	%	>19	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>200	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA’ DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	180/220	± 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 25Kg (a valvola interna in carta e polietene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80).

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 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Molino Anselmo Colombo & C. s.a.s.
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02028310128
Anselmo Colombo

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
CCPES BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888