



Denominazione prodotto: ***Biosol "0" w 380/400***

CODICE PRODOTTO: 01030 (25 Kg) - 01038 (rinfusa)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri derivanti da agricoltura biologica accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità.

La farina "0" Biosol w 380/400 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 molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (20-24 ore).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "0" Biosol w 380/400 si presenta d'aspetto pulverulento, 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.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>13	NIR
Glutine umido	%	>30	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)	%	65	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	16	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/450	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina biologica w 380 400

Valore energetico	328 Kcal – 1365 KJ
Proteine	14.2 g
Carboidrati	58.8 g
Di cui zuccheri	0.46 g
Grassi	1 g
Di cui grassi saturi	0.17g
Fibre alimentari	3.1 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 16649-22001
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			
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, (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.avana g 70 + 1 fg.avana g 80), 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 CELLOPHANE PROTETTIVO.**

La merce deve essere consumata entro 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine. Può contenere tracce di soia.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Adda Gracie Ottolina & C. s.a.s.
SANT'ANTERIO (VARESE, I.C.)
Via S. Antonio 10 - 21040 S. Antonio (VARESE, I.C.)
Tel. 039/9515129 - Fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it

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 - www.molinocolombo.it



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



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