


|  |                       |
|--|-----------------------|
|  <b>MOLINO A. COLOMBO</b> | <b>SCHEMA TECNICA</b> |
| ED.02 REV. 03 DEL 02/10/2015   | MOD 08 PG 7.2         |

Denominazione prodotto: **Farina di grano Khorasan  
da agricoltura biologica**  
**CODICE PRODOTTO: 01172 (25Kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Farina prodotta da seme di Grano Khorasan coltivato in regime di agricoltura biologica controllata.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Prodotto particolarmente indicato per la produzione di pane e grissini.  
Farina adatta anche per impastare prodotti da forno o pasta fresca.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto farina di grano Khorasan biologica si presenta di color crema con odore caratteristico esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali. Sapore proprio e gradevole.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

| DESCRIZIONE      | UNITA' DI MISURA | VALORE | METODO ANALISI |
|------------------|------------------|--------|----------------|
| Umidità          | %                | <15.0  | ICC- Standard  |
| Ceneri s.s.      | %                | 0.80   | ICC- Standard  |
| Proteine s.s.    | %                | 14-16  | ICC- Standard  |
| Carboidrati      | (p.d. a 100)     | 66.3   | ICC- Standard  |
| Fibra alimentari | %                | 3.3    | Standard       |
| Grassi           | %                | 1.7    | Standard       |
| Lipidi Totali    | micron           | 2.6    | ICC- Standard  |

## CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

| DESCRIZIONE                            | UNITA' DI MISURA          | VALORE  | METODO ANALISI                            |
|--|---------------------------|---------|---|
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b> |                           |         |   |
| Carica batterica aerobia totale        | u.f.c./g                  | <100000 | PCA 30-32°C 72h                           |
| Muffe                                  | u.f.c./g                  | <10000  | OGYE+Caf 20-22°C 92h                      |
| Lieviti                                | u.f.c./g                  | <10000  | OGYE+Caf 20-22°C 92h                      |
| Coliformi totali                       | u.f.c./g                  | <100    | VRBL 35-37°C 24h                          |
| Salmonella                             | u.f.c./25g                | assente | BPW, RSV SS Api20E                        |
| <b>Metalli pesanti</b>                 |                           |         |   |
| Cadmio (Cd)                            | ppb                       | <100    | AOAC 973.34 1974                          |
| Piombo (Pb)                            | ppb                       | < 200   | AOAC 972.25 1976                          |
| <b>Micotossine</b>                     |                           |         |   |
| 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                          |
| <b>Residui fitosanitari</b>            | ppb                       | < 10    | UNI EN 12393-1-2-3:2009                   |
| <b>Filth test</b>                      | n° frammetti/50g prodotto | <25     | DM 23/07/94                               |

## 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 CHELLOPANE PROTETTIVO.**

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

## ALLERGENI

Il prodotto contiene naturalmente glutine. Può contenere tracce di soia.

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 02205910158  
 www.molinocolombo.it

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  
 CCPB BOLOGNA  
 Codice Azienda: IT BIO 009 3888