

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
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
Caratteristiche microbiologiche			
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
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	< 10	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	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