



Denominazione prodotto: **Tipo 2" Grangusto"**
 CODICE PRODOTTO: 01089 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta da una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità.

Farina ad alto contenuto proteico integrata con fibra di grano tenero.

La farina Tipo 2 Grangusto 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 adatta alla produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione dall'aroma e dalla fragranza caratteristici del pane di una volta. Ottima per la produzione di pizze.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Grangusto tipo 2 si presenta d'aspetto pulverulento, di colore scuro e 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. | % | ≤0.95 | ISS1967 |
| Proteine s.s. | % | ≥14 | NIR |
| Glutine umido | % | ≥36 | ICC 106 |
| Indice di Hagberg | secondi | ≥340 | ISO 3093 |

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| DESCRIZIONE | UNITA' DI MISURA | VALORE | TOLLERANZA | METODO ANALISI |
|--|------------------|-----------|------------|----------------|
| FARINOGRAMMA | | | | ICC N115 |
| Assorbimento H ₂ O (rif.14% Hu) | % | 62 | ± 1 % | |
| Tempo di sviluppo | minuti | 8 | ± 2 minuti | |
| Stabilità | minuti | 16 | ± 2 minuti | |
| ALVEOGRAMMA | | | | ISO 5530/4 |
| W | E-4 joule | 360/380 | ± 8 % | |
| P/L | | 0.50/0.60 | | |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Valore energetico | 341 Kcal – 1448 KJ |
| Proteine | 14 g |
| Carboidrati | 63 g |
| di cui zuccheri | 0.57 g |
| Grassi | 1.5 g |
| di cui ac. grassi saturi | 0.17 g |
| Fibra alimentare | 6.5 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 | <1500 | ISO 21527-2:2008 |
| Lieviti | u.f.c./g | <1500 | 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 | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 973.34 1974 |
| Piombo (Pb) | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 972.25 1976 |
| -Micotossine | | | |
| Aflatossine totali | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G |
| Aflatossina B1 | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G |
| Ocratossina A | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 991.44 1996 |
| Don | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | MP/C/06 2006 rev 0 |
| Zearalenone | ppb | ENTRO LIMITI DI LEGGE | 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 25 Kg color avana (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianca 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 Grazie Ottolina & C. s.a.s.
Via Cassanese, 34 - 23877 Paderno d'Adda (LC)
PER APPROVAZIONE R.A.Q.
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
C2P8 BOLZOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 8888