

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA TIPO 1 GRANGUSTO FLEXIA LE RUSTICHE
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: ***Tipo 1" Grangusto" Flexia***
CODICE PRODOTTO: 01104 (25Kg)- 01056 (rinfusa)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di estrazione ottenuta da una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità, con l'aggiunta di germe di grano.

Farina di estrazione ad alto contenuto proteico integrata con farina di germe vitale di grano tenero e fibra di grano tenero. Si ottiene così un prodotto ricco in sali minerali, vitamine B, vitamina E e fibre.

La farina Grangusto Flexia 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 con metodo dall'aroma e dalla fragranza molto intensi e particolari. Ottima per la produzione di pizze

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Grangusto Flexia si presenta d'aspetto pulverulento, di colore scuro, 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.	%	≤0.80	ISS1967
Proteine s.s.	%	≥13	NIR
Glutine umido	%	≥30	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)	%	61	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	280/300	± 8 %	
P/L		0.50/0.60		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	351 Kcal – 1474 KJ
--------------------------	--------------------

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA TIPO 1 GRANGUSTO FLEXIA LE RUSTICHE
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

Proteine	13.4g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	0.51g
Grassi	0.95 g
di cui ac. grassi saturi	0.17 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	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 25Kg color avana, (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco 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 la data indicata sul sacco/ddt.



Maestri di Farine

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.