

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 0 CUOR DI GRANO OMNIA LE RUSTICHE
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **“0” Cuor di Grano Omnia**
CODICE PRODOTTO: 01167 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela dei migliori grani teneri europea accuratamente selezionati e tagliati con grani canadesi ed americani, non germinati e liberi da ogni impurità con aggiunta di germe vitale di frumento tenero.

La farina tipo “0” Cuor di Grano Omnia 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 specifica per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione (16 ore) o per impasti da tenere nel fermalievitazione. L’impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. L’aggiunta del componente germe dona al prodotto un aroma caratteristico del pane di una volta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto tipo “0” Cuor di Grano Omnia si presenta d’aspetto pulverulento, di colore bianco 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.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>12.5	NIR
Glutine umido	%	>31	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>300	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA’ DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H2O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	3	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/340	± 8 %	
P/L		0.50/0.70		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	350 Kcal – 1471 KJ
Proteine	13.8 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 0 CUOR DI GRANO OMNIA LE RUSTICHE
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

Carboidrati	69.1 g
di cui zuccheri	0.44 g
Grassi	1.2 g
di cui ac. grassi saturi	0.23 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 16649-2:2001
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	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.

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.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.



Maestri di Farine

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