

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE PIZZAIOLE TIPO 00 AG
EMISSIONE 07/01/2025	ST 01079 REV. 01 DEL 07/01/2025



Denominazione prodotto:
LE PIZZAIOLE tipo 00 Ag
CODICE PRODOTTO: 01079 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

La farina Le Pizzaiole tipo 00 Ag 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 pizze a media/lunga lievitazione. Le pastelle possono essere mantenute in frigorifero ad una temperatura di 3°C fino a 4 giorni. L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. La pizza si presenta fragrante, leggera, gustosa e d'altissima digeribilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Pizzaiole tipo 00 Ag si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro, 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.	%	<0.55	ISS1967
Proteine s.s.	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>35	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H ₂ O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/400	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

MOLINO A. COLOMBO srl - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - laboratorio@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE PIZZAIOLE TIPO 00 AG
EMISSIONE 07/01/2025	ST 01079 REV. 01 DEL 07/01/2025

Valore energetico	352 kcal – 1475 kJ
Grassi	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	0.5 g
Proteine	14 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° frammetti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

I VALORI INDICATI E QUANTO PREVISTO PER LEGGE NON SPECIFICATO NELLA PRESENTE SCHEDA TECNICA VENGONO GARANTITI DALLA MOLINO COLOMBO SUL PRODOTTO FORNITO - NON SI ACCETTERANNO PERTANTO RECLAMI SU POSITIVITA' RISCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi sigillati idonei all'uso alimentare da 25Kg .

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.

Shelf life 12 mesi dalla data di produzione.



Maestri di Farine

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere soia.

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.

MOLINO A. COLOMBO srl - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - laboratorio@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it