

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA 00 FIORE DI NAPOLI
ED.01 REV. 02 DEL 20/03/2019	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: “00” FIORE DI NAPOLI
CODICE PRODOTTO: 01224 (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 00 FIORE DI NAPOLI 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 Pizza Napoletana come da disciplinare STG Reg. UE N.97/2010. Le pastelle possono essere mantenute a temperatura di 25°C fino a 24 ore e in frigorifero ad una temperatura di 4°C fino a 96 ore. L'impasto si caratterizza per la duttilità, la propensione all'assorbimento, la tenuta in fase di lievitazione e in fase di manipolazione. A cottura ultimata la pizza si presenta ben alveolata nel cornicione, soffice, fragrante, leggera, aromatica e d'altissima digeribilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto 00 FIORE DI NAPOLI 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.	%	12.5	NIR
Glutine umido	%	29/30	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H2O (rif.14% Hu)	%	60	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	310/330	± 8 %	
P/L		0.55/0.7		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

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

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA 00 FIORE DI NAPOLI
ED.01 REV. 02 DEL 20/03/2019	MOD 08 PG 7.2

Valore energetico	352 Kcal – 1475 KJ
Grassi	1.1g
di cui ac. grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	71 g
di cui zuccheri	0.5 g
Proteine	12g
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 25Kg con valvola termosaldada.

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 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.