

|                          |                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>MOLINO A. COLOMBO</b> | <b>SCHEDA TECNICA LE PIZZAIOLE<br/>TIPO 00 FLEXIA</b> |
| EMISSIONE 21/08/2025     | ST 01083 REV.02 DEL 21/08/2025                        |



Denominazione prodotto:  
***LE PIZZAIOLE tipo 00 Flexia***  
**CODICE PRODOTTO: 01083 (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 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 equilibrata, specifica per la produzione diretta di pizza (lievitazioni fino a 10 ore). Le pastelle si conservano in cella a 3°C per 2 giorni. L'impasto si caratterizza per la versatilità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Pizzaiole tipo 00 Flexia 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    | NIR            |
| Glutine umido     | %                | >29    | ICC 106        |
| Indice di Hagberg | secondi          | >320   | ISO 3093       |

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| DESCRIZIONE                  | UNITA' DI MISURA | VALORE    | TOLLERANZA | METODO ANALISI |
|------------------------------|------------------|-----------|------------|----------------|
| <b>FARINOGRAMMA</b>          |                  |           |            | ICC N115       |
| Assorbimento H2O (rif.14%Hu) | %                | 59        | ± 1 %      |                |
| Tempo di sviluppo            | minuti           | 4         | ± 2 minuti |                |
| Stabilità                    | minuti           | 12        | ± 2 minuti |                |
| <b>ALVEOGRAMMA</b>           |                  |           |            | ISO 5530/4     |
| W                            | E-4 joule        | 300/320   | ± 8 %      |                |
| P/L                          |                  | 0.50/0.70 |            |                |

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

|                          |                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>MOLINO A. COLOMBO</b> | <b>SCHEDA TECNICA LE PIZZAIOLE<br/>TIPO 00 FLEXIA</b> |
| EMISSIONE 21/08/2025     | ST 01083 REV.02 DEL 21/08/2025                        |

Riferiti a 100g di farina

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Valore energetico</b> | 350 kcal – 1465 kJ |
| <b>Grassi</b>            | 1.2 g              |
| di cui ac. grassi saturi | 0.2 g              |
| <b>Carboidrati</b>       | 69 g               |
| di cui zuccheri          | 0.4 g              |
| <b>Proteine</b>          | 12 g               |
| <b>Sale</b>              | 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                         |
| <b>-Metalli pesanti</b>                  |                          |                       |                                              |
| Cadmio (Cd)                              | ppb                      | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 973.34 1974                             |
| Piombo (Pb)                              | ppb                      | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 972.25 1976                             |
| <b>-Micotossine</b>                      |                          |                       |                                              |
| Aflatossine totali                       | ppb                      | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 975.36 1988 A-E<br>AOAC 994.08 1997 F-G |
| Aflatossina B1                           | ppb                      | ENTRO LIMITI DI LEGGE | AOAC 975.36 1988 A-E<br>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                             |
| <b>- Residui fitosanitari</b>            | 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<br>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.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere 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.