

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE ECCELLENZE TIPO 00 LA MADONNINA</b>
ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto:  
***LE ECCELLENZE tipo 00 LA MADONNINA***  
CODICE PRODOTTO: 01243 (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 Eccellenze tipo 00 LA MADONNINA è stata ideata dal Maestro Maurizio Bonanomi e 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 lunga lievitazione (20 ore). L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. Particolarmente indicata per la produzione del vero Panettone milanese.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto Le Eccellenze tipo 00 LA MADONNINA si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco, 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.	%	>13	NIR
Glutine umido	%	>34	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>FARINOGRAMMA</b>				ICC N115
Assorbimento H2O (rif. 14% Hu)	%	58	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	13	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	360/380	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE ECCELLENZE TIPO 00 LA MADONNINA</b>
ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2

Riferiti a100g di farina

<b>Valore energetico</b>	342 kcal – 1453 kJ
<b>Proteine</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	69g
di cui zuccheri	0.4 g
<b>Grassi</b>	1.1g
di cui ac. grassi saturi	0.3 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 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
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
<b>- Residui fitosanitari</b>	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 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 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.

*Maestri di Farine*