

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 SFOGLIA</b>
EMISSIONE 29/06/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019



**Denominazione prodotto: *LE PASTICCERE*  
*tipo 00 SFOGLIA***  
**CODICE PRODOTTO: 01109 (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 Pasticcere tipo 00 sfoglia 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 pregiata specifica per la produzione di prodotti di pasta sfoglia, brioches e pasticceria fine. Gli impasti risultano eccezionali per l'estensibilità, la struttura e lo sviluppo

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto Le Pasticcere tipo 00 sfoglia 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.	%	>12	NIR
Glutine umido	%	>30	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	14	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/320	± 8 %	
P/L		0.5/0.7		

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 SFOGLIA</b>
EMISSIONE 29/06/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

Riferiti a100g di farina

<b>Valore energetico</b>	363 kcal – 1524 kJ
<b>Grassi</b>	1.2 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
<b>Carboidrati</b>	67g
di cui zuccheri	0.4 g
<b>Proteine</b>	12g
<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>			
Filth test	n° frammetti/50g prodotto	<25	ENTRO LIMITI DI LEGGE UNI EN 12393-1-2-3:2009 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.

### **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 capitolati 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 - [info@molinocolombo.it](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)