



Denominazione prodotto: **Tipo 1" Grangusto" Classica**
 CODICE PRODOTTO: 01094 (25Kg) - 01054 (rinfusa)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di estrazione ottenuta da una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità, con l'aggiunta di germe di grano.

Farina di estrazione ad alto contenuto proteico integrata con farina di germe vitale di grano tenero e fibra di grano tenero. Si ottiene così un prodotto ricco in sali minerali, vitamine B, vitamina E e fibre.

La farina Grangusto Classica 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 prodotti da forno a lunga lievitazione dall'aroma e dalla fragranza caratteristici del pane di una volta. Ottima per la produzione di pizze.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Grangusto Classica si presenta d'aspetto pulverulento, di colore scuro e puntato, 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.	%	≤0.80	ISS1967
Proteine s.s.	%	≥15	NIR
Glutine umido	%	≥36	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	≥340	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H ₂ O (rif.14%Hu)	%	62	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	8	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	16	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	360/380	± 8 %	
P/L		0.50/0.60		

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	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E 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
- 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 25 Kg color avana (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianca g 70 + 1 fg.avana g 80) oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

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 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

DATA: 14/10/2011

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Carlo Colombo & C. s.a.s.
23877 PADIGNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 0208310138
M. Colombo

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



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
CCPPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888