



Denominazione prodotto: **“00” Ag ★★★★★**  
**CODICE PRODOTTO: 01079 (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” Ag 5 stelle 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 pizze a media/lunga lievitazione. Le pastelle possono essere mantenute in frigorifero ad una temperatura di 3°C fino a 4 giorni. L’impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. La pizza si presenta fragrante, leggera, gustosa e d’altissima digeribilità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto “00” Ag 5 stelle 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.     | %                | >13.5  | NIR            |
| Glutine umido     | %                | >35    | 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) | %                | 59        | ± 1 %      |                |
| Tempo di sviluppo            | minuti           | 6         | ± 2 minuti |                |
| Stabilità                    | minuti           | 14        | ± 2 minuti |                |
| <b>ALVEOGRAMMA</b>           |                  |           |            | ISO 5530/4     |
| W                            | E-4 joule        | 380/400   | ± 8 %      |                |
| P/L                          |                  | 0.45/0.65 |            |                |

## 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                      | <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<br>AOAC 994.08 1997 F-G |
| Aflatossina B1                           | ppb                      | < 2                   | AOAC 975.36 1988 A-E<br>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° frammeti/50g prodotto | <25                   | DM 12/01/1999 GU n° 64<br>18/03/1999 All I   |

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 Kg (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80, scritte in giallo, rosso e marrone).

## 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 Molino Anselmo Colombo & C. s.a.s.  
 20177 ANSELMO D'ADDA (LC)  
 Via Edison, 34 - P. IVA 02008310138  
*Anselmo 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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



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

