

 <b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA</b>
ED.02 REV. 01 DEL 14/10/11	MOD 08 PG 7.2

**Denominazione prodotto: “00” Rapid ★★★★★**  
**CODICE PRODOTTO: 01082 (25Kg)**

### **DESCRIZIONE PRODOTTO**

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità.

La farina “00” Rapid 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 ideale per la produzione di pizza con metodo diretto (4-8 ore). L’impasto si caratterizza per la versatilità e l’ottima reazione all’infornamento. La pizza risulta fragrante e leggera.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto “00” Rapid 5 stelle 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.	%	>11	NIR
Glutine umido	%	>20	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>250	ISO 3093

### **CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

DESCRIZIONE	UNITA’ DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	240/260	± 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 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° frammeti/50g prodotto	<25	UNI EN 12393-1-2-3:2009 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 25Kg (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80, scritte in giallo e rosso).

## 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.p.A.  
 23877 PADERNO D'ADDA (LC)  
 Via Edison, 34 - P. IVA 02020810158

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



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