

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

Denominazione prodotto: ***Semola di grano duro Biologico***

CODICE PRODOTTO: 02007 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro derivante da agricoltura biologica, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto particolarmente indicato per la produzione di pasta e pane tipo siciliano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Semola Rimacinata di grano duro si presenta di colore giallo intenso, con odore caratteristico 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	D.M. 27/05/85
Ceneri s.s.	%	<0.90	D.M. 21/09/67
Proteine s.s.	%	>13	D.M. 23/07/94
Glutine s.s.	%	>12	UNI 10275
Colore b*	Scala CEILAB	22	Colorimetro Minolta CR-310 con taratura del bianco L=97.8732, a*=-0.1472, b*=2.3241
Cellulosa	%	>0.45	D.M. 21/09/67
Sfarinati di grano tenero	%	<3%	D.M. 29/10/79 (Metodo Resmini)
Additivi		assenti	D.M. 27/02/96
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<50	DM 23/07/94
Puntatura nera	n°/dmq	<20	Test interno
Puntatura cruscale	n°/dmq	<160	Test interno
Granulometria			DPR 187 09/02/01
Rifiuto velo 500µm (38GG)	%	<1	
Rifiuto velo 180µm (8XXX)	%	<25	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	VALORE MINIMO	VALORE DI RIFERIMENTO	VALORE MASSIMO	METODO ANALISI
Indice di glutine	40	50	70	UNI 10275

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica aerobia totale	u.f.c./g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	u.f.c./g	<2000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	u.f.c./g	<1000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Coliformi totali	u.f.c./g	<100	VRBL 35-37°C 24h
Salmonella	u.f.c./25g	assente	BPW, RSV SS Api20E
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
Micotossine			
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
Residui fitosanitari	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	UNI EN 12393-1-2-3:2009

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25, 50 Kg (a valvola interna in carta e polietene colorato, sacco con 1 fg.bianco 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 CHELLOPANE PROTETTIVO.

La merce deve essere consumata entro 6 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

DATA: 22/01/2011

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Molino Anselmo Colombo & C. s.a.s.
PER APPROVAZIONE R.A.Q.

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
CCPB BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888