

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

Denominazione prodotto: *Integrale speciale*  
**CODICE PRODOTTO: 01015 (25Kg)**

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina con aggiunta di crusca provenienti entrambe dalla macinazione di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità miscelata.

La farina integrale 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 specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (20-24 ore).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto integrale si presenta d'aspetto pulverulento con presenza di parti cruscali, di colore bianco-marrone, 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.	%	1.3 /1.7	ISS1967
Proteine s.s.	%	>13.4	NIR
Glutine umido	%	>32	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)	%	60	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	16	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	420/450	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

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  
 CCPB BOLZONA  
 Codice Azienda: IT BIO 009 3888

## 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>	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 (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 CELLOPHANE PROTETTIVO.**

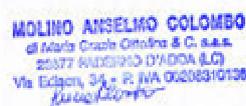
La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

DATA: 22/11/2011

PER APPROVAZIONE R.A.Q.


  
**MOLINO ANSELMO COLOMBO**  
 di Molino Carlo Colombo & C. s.a.s.  
 20177 ANDESINO 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

