

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA FARINA DI FARRO
ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: **FARINA DI FARRO**
CODICE PRODOTTO: 01205 (25kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione di semi di Farro Spelta e successivo allontanamento delle parti cruscali. Origine U.E.

La farina di farro 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 prevalentemente di pane dal caratteristico sapore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto farina di farro si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, priva di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	METODO BUHLER

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	343Kcal – 1419 KJ
Proteine	13 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	2.7g
Grassi	2.0 g
di cui ac. grassi saturi	0.4 g
Fibre*	3 g
Sale	0.04 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA FARINA DI FARRO
ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia tot.	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<10000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<10000	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	<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
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

I VALORI INDICATI E QUANTO PREVISTO PER LEGGE NON SPECIFICATO NELLA PRESENTE SCHEDA TECNICA VENGONO GARANTITI DALLA MOLINO COLOMBO SUL PRODOTTO FORNITO - NON SI ACCETTERANNO PERTANTO RECLAMI SU POSITIVITA' RISCOSE TRATE SUI PRODOTTI FINITI.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 kg.

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 la data indicata sul sacco/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine.



Maestri di Farine

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.