



Denominazione prodotto: ***Integrale macinato a pietra***

CODICE PRODOTTO: 01007 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra di una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità.

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.

Si ottiene con questa farina un pane dal sapore molto intenso e caratteristico del pane di una volta.

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 |
|---|------------------|-----------|------------|----------------|
| FARINOGRAMMA | | | | ICC N115 |
| Assorbimento H ₂ O (rif.14%Hu) | % | 60 | ± 1 % | |
| Tempo di sviluppo | minuti | 6 | ± 2 minuti | |
| Stabilità | minuti | 16 | ± 2 minuti | |
| ALVEOGRAMMA | | | | ISO 5530/4 |
| W | E-4 joule | 420/450 | ± 8 % | |
| P/L | | 0.45/0.65 | | |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 336 Kcal – 1385 KJ |
| Proteine | 14.7 g |



| | |
|--------------------------|--------|
| Carboidrati | 68.8 g |
| di cui zuccheri | 0.85 g |
| Grassi | 1.9 g |
| di cui ac. grassi saturi | 0.3 g |
| Fibra | 8g |
| Sale | 0 g |

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 16649-22001 |
| 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° frammetti/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 politene 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 la data indicata sul sacco/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

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