

 MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA
ED.02 REV. 03 DEL 02/10/2015	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: *NATURSOL*
CODICE PRODOTTO: 05009 (2,5Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Lievito naturale in polvere.

Ingredienti: farina di frumento, farina di frumento maltata, lievito naturale in polvere (saccaromices cerevisiae).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Indicato per prodotti dolciari da forno in genere.

Dose d'impiego: 10% sulla farina impiegata nella produzione di panettoni, pandori e paste lievitate.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Il prodotto "Naturesol" facilita la fermentazione degli impasti, migliora il gusto dei prodotti da forno, migliora l'aspetto della crosta e la shelf life del prodotto finito.

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	<5000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<5000	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
-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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

Valore energetico	349 Kcal – 1461 KJ
Proteine	11.4 g
Carboidrati	71.3 g
di cui zuccheri	0.43 g
Grassi	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Sale	0 g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 2,5 Kg (sacchi a doppio strato: carta - polietilene).

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 6 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine.

Il prodotto può contenere tracce di uova, soia, lattosio, semi di sesamo, lupino.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Grazioli Ottolenghi & C. s.a.s.
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 03208310138
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 - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
C2PB BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888