

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA TIPO 1 GRANGUSTO FLEXIA LE RUSTICHE</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

Denominazione prodotto: ***Tipo 1" Grangusto" Flexia***  
**CODICE PRODOTTO: 01104 (25Kg)- 01056 (rinfusa)**

### **DESCRIZIONE PRODOTTO**

Farina di estrazione ottenuta da una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità, con l'aggiunta di germe di grano.

Farina di estrazione ad alto contenuto proteico integrata con farina di germe vitale di grano tenero e fibra di grano tenero. Si ottiene così un prodotto ricco in sali minerali, vitamine B, vitamina E e fibre.

La farina Grangusto Flexia 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 adatta alla produzione di prodotti da forno con metodo dall'aroma e dalla fragranza molto intensi e particolari. Ottima per la produzione di pizze

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto Grangusto Flexia si presenta d'aspetto pulverulento, di colore scuro, 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.	%	≤0.80	ISS1967
Proteine s.s.	%	≥13	NIR
Glutine umido	%	≥30	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	≥340	ISO 3093

### **CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>FARINOGRAMMA</b>				ICC N115
Assorbimento H <sub>2</sub> O (rif.14% Hu)	%	61	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	280/300	± 8 %	
P/L		0.50/0.60		

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Riferiti a100g di farina

<b>Valore energetico</b>	351 Kcal – 1474 KJ
--------------------------	--------------------

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA TIPO 1 GRANGUSTO FLEXIA LE RUSTICHE</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

<b>Proteine</b>	13.4g
<b>Carboidrati</b>	66 g
di cui zuccheri	0.51g
<b>Grassi</b>	0.95 g
di cui ac. grassi saturi	0.17 g
<b>Sale</b>	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 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
Aflatossine totali	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	ENTRO LIMITI DI LEGGE	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 25Kg color avana, (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.



*Maestri di Farine*

### ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

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.