

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 0 INTERA GRANDI LIEVITATI
EMISSIONE 12/07/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Denominazione prodotto: FARINA "0" INTERA® GRANDI LIEVITATI
CODICE PRODOTTO: 01217 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità accuratamente selezionati con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di raffinazione brevettato.

La crusca utilizzata per la preparazione di questa farina ha una biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto a una crusca tradizionale ed è completamente priva della frazione legnosa che conferisce al prodotto sapore amaro, fastidio alla masticazione e in molti casi fenomeni irritativi del colon.

La farina Intera® pur avendo l'aspetto di una tradizionale farina bianca tipo "00" è una fonte di fibra (solubile): 3.2g/100g ed è priva di lignina e cellulosa, contiene polifenoli e ac. ferulico (antiossidanti) con una biodisponibilità superiore del 10% rispetto a quella del pane integrale e in misura superiore del 30% rispetto al pane tipo "00". La farina Intera® è priva di ac. fitico che nel pane integrale comune è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro

La farina "0" Intera® Grandilievitati 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 molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione. Si ottiene un prodotto estremamente facile da lavorare e con una shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "0" Intera® Grandilievitati si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro con evidente puntatura nocciola, 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.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>37	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H2O (rif.14% Hu)	%	61	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 0 INTERA GRANDI LIEVITATI
EMISSIONE 12/07/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Stabilità	minuti	18	± 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	322 Kcal – 1362 KJ
Grassi	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	58.8 g
di cui zuccheri	0.48 g
Fibra (arabinosilani*)	3.4 g
Proteine	15.6 g
Sale	0 g

* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO¹

1. Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,1981 Pheniox srl Met. TP01 Rev 00/2014

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			
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	UNI EN 12393-1-2-3:2009 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' RISCONTRATE SUI PRODOTTI FINITI

PACKAGING

MOLINO A. COLOMBO srl- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - laboratorio@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA 0 INTERA GRANDI LIEVITATI
EMISSIONE 12/07/2021	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/19

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 kg a valvola termosaldata 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 sulla confezione/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere 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.