

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE ECCELLENZE TIPO 00 LA MADONNINA W 380
EMISSIONE 24/03/2026	ST 01243 REV. 02 DEL 27/02/2026



Denominazione prodotto:
LE ECCELLENZE tipo 00 LA MADONNINA
CODICE PRODOTTO: 01243 (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.

La farina Le Eccellenze tipo 00 LA MADONNINA è stata ideata dal Maestro Maurizio Bonanomi e 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 ore). L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. Particolarmente indicata per la produzione del vero Panettone milanese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Eccellenze tipo 00 LA MADONNINA si presenta d'aspetto pulverulento, di colore bianco, 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.	%	<0.55	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)	%	60	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	16	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/400	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE ECCELLENZE TIPO 00 LA MADONNINA W 380
EMISSIONE 24/03/2026	ST 01243 REV. 02 DEL 27/02/2026

Riferiti a 100g di farina

Valore energetico	1456 kJ - 345 kcal
Grassi	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	0.4 g
Proteine	14 g
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	<1500	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	entro limiti di legge UE	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	entro limiti di legge UE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	entro limiti di legge UE	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	entro limiti di legge UE	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	entro limiti di legge UE	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	entro limiti di legge UE	AOAC 985.18 1988
- Residui fitosanitari	ppb	entro limiti di legge UE	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

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

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi sigillati 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.

Shelf life 12 mesi dalla data di produzione



Maestri di Farine

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere soia, senape e lupino.

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.