

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 FROLLA
EMESSO 14/05/2024	ST 01110 REV.01 DEL 14/05/2024



Denominazione prodotto: **LE PASTICCERE**
Tipo 00 FROLLA
CODICE PRODOTTO: 01110 (25Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità. La farina Le Pasticcere tipo 00 Frolla 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 pasta frolla, offrendo un impasto veloce e facile da realizzare e omogeneo e non coloso. Il prodotto finale è equilibrato nella struttura e particolarmente friabile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Le Pasticcere tipo 00 Frolla 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.	%	>10	NIR
Glutine umido	%	>17	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>250	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	140/160	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	366 Kcal – 1530 kJ
Grassi	1.0 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	67 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 FROLLA
EMESSO 14/05/2024	ST 01110 REV.01 DEL 14/05/2024

di cui zuccheri	0.4 g
Proteine	10 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	<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

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 idonei all'uso alimentare da 25Kg (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80).

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.



Maestri di Farine

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.