

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 SPECIALE MONTATE LEGGERE</b>
EMISSIONE 15/01/2024	ST 01248 REV. 00 DEL 10/01/2024



Denominazione prodotto: **LE PASTICCERE**  
**TIPO 00 FARINA SPECIALE**  
**PER MONTATE LEGGERE**  
**CODICE PRODOTTO: 01248 (25Kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri di origine europea accuratamente selezionati, non germinati, liberi da ogni impurità *e da una selezione di farine "Ventilate" e classificate per estrazione controllata.*

La farina Le Pasticcere tipo 00 Speciale per montate leggere 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 pan di spagna, muffin, plum cake, lingue di gatto, baci di dama Il sistema di selezione delle farine "ventilate" consente di ottenere, una particolare attività diastatica, tale da conferire al prodotto finito, maggiore struttura, texture, volume, un sensibile aumento della sofficità, e shelf life. Il prodotto finale che ne deriva è equilibrato nella struttura e particolarmente leggera.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto Le Pasticcere tipo 00 farina speciale per montate leggere 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.	%	>11	NIR
Glutine umido	%	>19	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>250	ISO 3093

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
W	E-4 joule	180/200	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Riferiti a100g di farina

<b>Valore energetico</b>	368 Kcal – 1531 kJ
--------------------------	--------------------

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA LE PASTICCERE TIPO 00 SPECIALE MONTATE LEGGERE</b>
EMISSIONE 15/01/2024	ST 01248 REV. 00 DEL 10/01/2024

<b>Grassi</b>	1.0 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
<b>Carboidrati</b>	67 g
di cui zuccheri	0.4 g
<b>Proteine</b>	11 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	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
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
<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

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.

### 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 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.