

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO KHORASAN DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EMESSO 23/10/24	ST01285 REV. 00 DEL 23/10/2024



Denominazione prodotto: **CUORASAN**
farina di grano Khorasan
CODICE PRODOTTO: 01285 (2Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina prodotta da seme di Grano Khorasan coltivato in regime di agricoltura biologica controllata. Origine 100% Italia. Filiera certificata.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto particolarmente indicato per la produzione di prodotti da forno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Cuorasan farina di grano Khorasan biologica si presenta di color crema con odore caratteristico. Esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali. Sapore proprio e gradevole.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.5	ICC- Standard
Ceneri	%ss	1.36/1.70	ICC- Standard

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	345 Kcal – 1458 KJ
Grassi	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	0.4 g
Proteine	13 g
Fibre	3 g
Sale	0 g

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO KHORASAN DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EMESSO 23/10/24	ST01285 REV. 00 DEL 23/10/2024

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica aerobia totale	u.f.c./g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	u.f.c./g	<10000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	u.f.c./g	<10000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Coliformi totali	u.f.c./g	<100	VRBL 35-37°C 24h
Salmonella	u.f.c./25g	assente	BPW, RSV SS Api20E
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	< 10	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 23/07/94

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 prodotto è commercializzato in sacchi di plastica ad uso alimentare da 2 Kg termosaldati.

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. Confezionata in atmosfera protettiva (N2).

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

Shelf life 24 mesi dalla data di produzione.

ALLERGENI

Il prodotto contiene glutine. Può contenere soia, senape, lupino.



Maestri di Farine

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.