

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA FIOR DI SPOVERO</b>
EMMISSIONE 27/09/2024	ST 01221 REV. 02 DEL 27/09/2024



Denominazione prodotto:  
***FIOR DI SPOLVERO***  
**CODICE PRODOTTO: 01221 (2Kg)**

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Ingredienti: Ingredienti: farina di riso, semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero, germe di **grano**.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto con granulometria specifica, indicato per lo spolvero, manipolazione e stesura di impasti di pizza tonda classica, napoletana, pala e teglia romana e per panificati come filone e ciabatta. Gli impasti gestiti con Fior di Spolvero risultano facilmente manipolabili e con un corretto residuo di spolvero che donerà fragranza e aroma al prodotto da forno cotto.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Fior di Spolvero si presenta con un colore bianco antico, con odore caratteristico 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	D.M. 27/05/85

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di Fior di spolvero

<b>Valore energetico</b>	350 kcal – 1485 kJ
<b>Grassi</b>	1,73 g
di cui ac. grassi saturi	0,49 g
<b>Carboidrati</b>	73 g
di cui zuccheri	1,19 g
<b>Fibre</b>	2,5 g
<b>Proteine</b>	9,9 g
<b>Sale</b>	0,024 g

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA FIOR DI SPOVERO</b>
EMISSIONE 27/09/2024	ST 01221 REV. 02 DEL 27/09/2024

## CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			
Carica batterica aerobia totale	u.f.c./g	<100000	PCA 30-32°C 72h
Muffe	u.f.c./g	<5000	OGYE+Caf 20-22°C 92h
Lieviti	u.f.c./g	<5000	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
<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
<b>Filth test</b>	n° frammeti/50g prodotto	<50	DM 23/07/94

I VALORI INDICATI E QUANTO PREVISTO PER LEGGE NON SPECIFICATO NELLA PRESENTE SCHEMA 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 di carta multistrato idonei all'uso alimentare da 2 Kg. Confezionata in atmosfera protettiva (N2).

## 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 CHELLOPANE PROTETTIVO.

La merce deve essere consumata entro la data indicata sul sacco/ddt.

Shelf life:16 mesi dalla data di produzione.

## ALLERGENI

Contiene glutine. Può contenere: soia, senape, lupino, uovo, latte, sesamo.



*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.

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