

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA PROTEIN PLUS
EMMISSIONE 28/08/2024	ST03034 REV.01 DEL 28/08/2024



Denominazione prodotto: ***PROTEIN PLUS***
CODICE ARTICOLO: 03034

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per panificazione speciale ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina di **grano** tenero tipo integrale, farina di ceci, farina di lenticchia rossa, farina di lenticchia gialla, farina di pisello, isolato proteico di pisello, farina di **cereali** maltati, agente per il trattamento della farina: ac. ascorbico (E300), alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Il prodotto fornisce una materia prima per la realizzazione di pane ricco in proteine dal sapore gradevole e delicato ma caratteristico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Protein Plus" si presenta d'aspetto farinoso e dall'aroma caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

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	<5000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<5000	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008

MOLINO A. COLOMBO	SCHEMA TECNICA PROTEIN PLUS
EMMISSIONE 28/08/2024	ST03034 REV.01 DEL 28/08/2024

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato

Valore energetico/Energy	353 Kcal – 1522 KJ
Grassi /Fats	1.4 g
di cui ac. grassi saturi/of which saturates	0.29 g
Carboidrati /Carbohydrates	58 g
di cui zuccheri of which sugars	0.88 g
Fibra/Fiber	5 g
Proteine/Proteins	21 g
Sale/Salt	0 g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25 Kg a bocca aperta idonei all'uso alimentare.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

Shelf life 8 mesi dalla data di produzione.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Semilavorato che contiene: glutine. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte, uova, sesamo, senape.

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.



Maestri di Farine