

Linea Macinata a Pietra



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014
Rev. 02 del 31/08/2016



NOME DEL PRODOTTO

La Pietra del Piave®, Farina di grano tenero tipo "INTEGRALE" macinata a pietra

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero INTEGRALE ottenuta dalla macinazione lenta a pietra e conseguente abburattamento (in piccola parte) di grani teneri, liberati, dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi. Farina che contiene acido ascorbico (E300).*

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali ed europei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Il prodotto si presenta di aspetto polverulento, di colore bianco, ricco di parti cruscali, con assenza di tonalità estranee, esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Glutine	[%s.s]	11 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	1,30 - 1,70	UNI EN ISO 2171 (2010)

DATI REOLOGICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971
W	[10 ⁻⁴ Joule]	320/350	
P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,60/0,70	
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Assorbimento	[%]	58 (minimo)	
Stabilità	[min.]	13 (minimo)	

AMILOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	800/1200	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	< 1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	< 10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	< 1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococcus aureus	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocitogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	< 4	MI 06 rev. 01 (2013)

Aflatossina B1	ppb	<2	UHPLC/MS/MS
Ocratossina A	ppb	<3	
DON	ppb	<750	
Zearalenone	ppb	<75	
Cadmio	ppm	<0,1	UNI EN ISO 13804 (2002) + UNI EN ISO 13805 (2002) + EPA 6010C (2007)
Piombo	ppm	<0,2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	N° frammenti di insetti/50g N° peli di ratto/50g	<25 <1	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	1396 kJ – 330 kcal	Di cui zuccheri	0,2 g
Grassi	1,5 g	Fibre	9,0 g
Di cui saturi	0,3 g	Proteine	14,7 g
Carboidrati	59,9 g	Sale	0,07 g

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

LAVORAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• La Pietra del Piave® INTEGRALE è un prodotto molto versatile, perfetto per la realizzazione di diverse tipologie di impasti, impiegando sia un metodo diretto che indiretto.• Si possono ottenere pani dalla crosta dorata e dall'alveolatura regolare, pizze croccanti e digeribili e prodotti di pasticceria ben sviluppati e soffici.• Ottimi risultati se utilizzato con il lievito madre.
CONSERVAZIONE
Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.
PACKAGING
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi). Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967).
MODALITA' DI CONSEGNA
Sacchi da 25kg e da 5kg. Confezioni da 10kg (10 pacchi da 1 kg) Bancali da 10 qli. e alla rinfusa (min. 30 qli).

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474