

# Linea Polente



**MOLINO  
Bertolo**

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 02 del 21/11/2016



### NOME DEL PRODOTTO

Farina di mais giallo Marano.

### CEREALI IMPIEGATI

Granoturco nazionale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta 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.

Farina a grana fine, assenza di grumi e corpi estranei.

### 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
Aflatossina B1	ppb	< 2	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossine totali	ppb	< 4	
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1400	
DON	ppb	< 750	
Ocratossina A	ppb	< 3	
Zearalenone	ppb	< 75	

### PROVE DI SETACCIATURA

> 500 mg. 95 %

### OGM

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

### MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 1 kg.

### 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

Sacchetto di carta conforme ai regolamenti 1935/04/CE e 2023/06/CE e successivi aggiornamenti e modifiche, e idoneo al contatto con alimenti per i quali non sono previste prove di migrazione secondo D. M. del 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto)

ENERGIA	1475,5 KJ – 348,6 kcal
GRASSI	3,0 gr
DI CUI SATURI	0,6 gr
CARBOIDRATI	66,5 gr

DI CUI ZUCCHERI	0,4 gr			
FIBRE	4,6 gr			
PROTEINE	11,6 gr			
SALE	0,04 gr			
<b>ALLERGENI</b>				
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.		<b>x</b>	<b>x</b>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
Frutta a guscio		<b>x</b>		<b>x</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>		<b>x</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>		<b>x</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		<b>x</b>		<b>x</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>x</b>		<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

**Molino Bertolo srl**,  
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),  
Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

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