

Linea Panificazione



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014
Rev. 02 del 17/08/2016



NOME DEL PRODOTTO

5 Cereali

DENOMINAZIONE LEGALE

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CON CEREALI

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.

INGREDIENTI

Sfarinati e fiocchi a base di cereali 90% (farina di **grano** tenero tipo "0", fiocchi di **avena**, crusca tostata di **grano** tenero, farina integrale di **farro**, farina integrale di **segale**, farina di riso, farina di **frumento** maltato), semi di girasole, semi di **sesamo**, pasta acida di **frumento** essiccata, agente di trattamento della farina (acido L- ascorbico E300).

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 monocytogenes	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	

LAVORAZIONE

L'equilibrio dei 5 cereali (frumento, avena, farro, segale e riso) e dei semi (sesamo e girasole), per chi desidera alimentarsi in maniera completa.

Adatto alla preparazione di impasti diretti a corta lievitazione per la realizzazione di panini caratterizzati da una crosta sottile e da una mollica soffice con alveolatura fine ed omogenea.

MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25kg, 5kg e 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

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).

OGM

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	1471kJ – 347kcal	Di cui zuccheri	0,5 g
Grassi	2,7 g	Fibre	4,8 g
Di cui saturi	0,6 g	Proteine	13,7 g
Carboidrati	64,7 g	Sale	0,02 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			
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

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