

# Linea Panificazione



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 00 del 01/03/2017



### NOME DEL PRODOTTO

ORO MIX

### DENOMINAZIONE LEGALE

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PRODOTTI DA FORNO

### 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

farina di **grano tenero** tipo "0", fioretto di mais, mix di semi (**sesamo** , lino, girasole ,zucca, miglio e papavero), sale, amido di kudzu, farina di curcuma e **malto**.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
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)
Staphilococcus 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

<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossina B1	ppb	<2	
Ocratossina A	ppb	<3	
DON	ppb	<750	
Zearalenone	ppb	<75	

### LAVORAZIONE

Semilavorato con ottime capacità di assorbimento e di buona stabilità di impasto.  
Adatto alla preparazione con impasti diretti e semi-diretti per la realizzazione di prodotti da forno dal gusto unico e incomparabile.  
Prodotto ricco di antiossidanti, isoflavoni e vitamine.

### MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25kg, 5 kg, 2kg.

### 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	<b>1504kJ – 355kcal</b>	Di cui zuccheri	<b>0,75 g</b>
Grassi	<b>5,36 g</b>	Fibre	<b>3,2 g</b>
Di cui saturi	<b>0,76 g</b>	Proteine	<b>13,5 g</b>
Carboidrati	<b>53,45 g</b>	Sale	<b>1,6 g</b>

#### 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.	<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>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>		<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 S.r.l.,

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**