

# Linea Alternative



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 03 del 16/11/2016



### NOME DEL PRODOTTO

Farina di grano saraceno

### DENOMINAZIONE LEGALE

Farina di grano saraceno

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La farina si presenta punteggiata, fine e priva di grumi, il colore è grigio chiaro. Presenta un odore ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente aromatico.

### INGREDIENTI

100% farina di grano saraceno.

### ORIGINE MATERIA PRIMA

Europa (polonia)

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità 15.50 % MAX

Ceneri 1,49g / 100

Glutine < 5 ppm

OGM ASSENTE

### GRANULOMETRIA

|   |                                  |                                   |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|
| <i>Farina di grano saraceno tipo F<br/>(fine)<br/>(residuo su setaccio)</i> | <i>&gt;710µm e 600µm 0.1%</i>    | <i>Tra 355 µm e 300 µm 4.6%</i>   |
|   | <i>Tra 710 µm e 600 µm 0.0%</i>  | <i>Tra 300 µm e 200 µm 28.4 %</i> |
|   | <i>Tra 600 µm e 500 µm 0.0%</i>  | <i>Tra 200 µm e 100 µm 40.0%</i>  |
|   | <i>Tra 500 µm e 355 µm 0.5 %</i> | <i>&lt; 100 µm 26.4 %</i>         |
|   |                                  |                                   |

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

| PARAMETRI                  | Valore                       | PARAMETRI        | Valore          |
|----------------------------|------------------------------|------------------|-----------------|
| Valore energetico          | <b>339kcal /<br/>1437 KJ</b> | Di cui zuccheri  | <b>0,84 g</b>   |
| Grassi                     | <b>2,6 g</b>                 | Fibra alimentare | <b>5,0 g</b>    |
| Di cui acidi grassi saturi | <b>0,55 g</b>                | Proteine         | <b>10,2 g</b>   |
| Carboidrati                | <b>66,3 g</b>                | Sale             | <b>0,655 mg</b> |

### IMPIEGO

La farina di grano saraceno entra nella formulazione per la preparazione di pizzoccheri (prodotto tipico valtellinese), polenta, dolci, pane e crêpes.

### OGM

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

### CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 24°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 18 mesi.

| <b>PACKAGING</b>  |                       |                      |   |          |
|---|-----------------------|----------------------|---|----------|
| 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). |                       |                      |   |          |
| <b>MODALITA' DI CONSEGNA</b><br>Sacchi da 25 kg e Pacchetti da 1 e 2 kg.  |                       |                      |   |          |
| <b>ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)</b>   | 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