

Linea Panificazione



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



NOME DEL PRODOTTO

Farina di segale integrale

INGREDIENTI

100 % Farina di segale integrale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: privo di odori estranei

Colore: grigio-bianco

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 tot.	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe	UFC/g	<5000	ISO 21527-2 (2008)
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)
<i>L i s t e r i a</i> monocytogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>
Energia	1228kJ – 289kcal	Di cui zuccheri	6,0 g
Grassi	1,5 g	Fibre	13,7 g
Di cui saturi	0,2 g	Proteine	10,0 g
Carboidrati	59,0 g	Sale	0,1g

PARAMETRI FISICI/CHIMICI

Umidità	<15 %
Falling number	>150 s
Residui di antiparassitari Prodotti fitosanitari Micotossine	Inferiori ai limiti imposti dalla normativa vigente
Impurita' biologiche:	Filth test
Tracce di infestanti	Assenti

Frammenti di insetti	Assenti
Peli di roditore	Assenti

LAVORAZIONE

Questa farina è adatta alla preparazione di pane e prodotti da forno.

MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25kg.

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.

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

Molino Bertolo srl,
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