

Linea Retail



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

NOME DEL PRODOTTO

Farina di frumento maltato.

DESCRIZIONE

Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero maltato. Farina ad alto potere **diastasio**.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri **europei**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di colore beige chiaro, di odore e sapore tipico e privo di note estranee e di aspetto polverulento.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Umidità	[%]	9 (massimo)
Unità Pollack	[%s.s]	15.000 (minimo)
Ceneri	[%s.s]	2 (massimo)

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica batterica totale	UFC/g	<5.000.000
E.Coli	UFC/g	MPN/g<3
Muffe	UFC/g	<10.000
Lieviti	UFC/g	<10.000
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Aflatossine totali	ppb	<4
Aflatossina B1	ppb	<2
Ocratossina A	ppb	<3
DON	ppb	<750
Zearalenone	ppb	<75
Cadmio	ppm	<0,1
Piombo	ppm	<0,2
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge
Filth test	N° frammenti di insetti/50g N° peli di ratto/50g	<25 <1

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	VALORI	PARAMETRI	VALORI
Energia	1507 KJ-356 Kcal	di cui zuccheri	9,3 g
Grassi	1,5 g	Fibre	8,3 g
di cui saturi	0,3 g	Proteine	11 g
Carboidrati	71 g	Sale	0,0 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			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
OGM				
Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.				
LAVORAZIONE				
<ul style="list-style-type: none"> Per uso alimentare professionale. Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno. In panificazione artigianale l'impiego di malto va da 0.5% a 2% (kg 0.5-2 per quintale di farina) in base alle farine utilizzate e al tipo di lavorazione (approssimativamente 0.5%-1% per il pane; 1%-2% per grissini e focacce). Dosaggio nelle farine per l'industria molitoria: da 0.1% a 0.2%. 				
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.				
MODALITA' DI CONSEGNA				
Confezioni da 1kg,10 kg,25kg.				

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