

Linea Retail



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014
Rev. 00 del 04/01/2016



NOME DEL PRODOTTO

CRUSCA TOSTATA DI GRANO TENERO

DESCRIZIONE

Crusca ottenuta dalla macinazione e conseguente vagliatura del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dal suo successivo trattamento termico a riscaldamento indiretto.

COMPOSIZIONE

Crusca di grano tenero.

CARATTERISTICHE

Crusca tostata è un prodotto dal colore beige con odore delicato di tostatura e privo di sapore estranei.

Il suo utilizzo aumenta l'apporto di fibre nell'alimento e assicura un maggior sapore nel prodotto finito.

Origine materia prima

ITALIA

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Umidità	%	8 (massimo)
Ceneri	%	±6-6,50
Proteine	%	/

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Cadmio	mg/kg	0,2
Piombio	mg/kg	0,2
Aflatossina B1	ppb	≤2
Aflatossine B1+B2+G1+G2	ppb	≤4
Ocratossina A	ppb	≤3
Zearalenone	ppb	≤75
DON	ppb	≤750
Fumonisine	ppb	n.a.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica batterica mesofila	Ufc/g	≤20.000
Lieviti e muffe	Ufc/g	≤1.000
Salmonella	Ufc/g	Assente/25g
Escherichia coli	MPN/g	≤3
Stafilococchi	Ufc/g	<10
Filth Test (totale)	N° frammenti di insetti/50g	≤25/50g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	277 Kcal/1146 kJ
Proteine	18,0 g
Grassi	4,2 g
di cui saturi	0,7 g

<i>di cui monoinsaturi</i>	0,7			
<i>di cui polinsaturi</i>	2,7			
Carboidrati	17 g			
<i>di cui zuccheri</i>	2,7 g			
Sale	0,0 g			
Fibre	49,0 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			
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.				
CONSERVAZIONE				
Conservare in luogo fresco, aerato e asciutto, lontano da fonti dirette di calore, privo di odori, insetti e roditori. I sacchi devono essere staccati dai muri, sollevati dal pavimento e liberati dalla pellicola avvolgibile. Il termine minimo di conservazione è di 8 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).				
MODALITA' DI CONSEGNA				
Sacchi da 25 kg.				

Molino Bertolo S.r.l.,
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