



## Linea Panificazione

 <b>MOLINO Bertolo</b>	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	ST06 Rev. 02 del 02/12/2019	
	<b>NOME DEL PRODOTTO</b>		
	TREVISO Farina di grano tenero tipo "0"		
	<b>DESCRIZIONE</b>		
	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi. Contiene acido L-ascorbico.</i>		
	<b>CEREALI IMPIEGATI</b>		
Miscela di grani teneri nazionali, europei e/o extra europei.			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>			
Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con assenza di tonalità estranee, 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.			
<b>PROPRIETA' CHIMICO FISICHE</b>			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Glutine	[%s.s]	9,5 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	0,65 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)
<b>DATI REOLOGICI</b>			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971
W	[10 <sup>-4</sup> Joule]	240/260	
P/L	[mmH <sub>2</sub> O/mm]	0,50/0,60	
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Assorbimento	[%]	55 (minimo)	
Stabilità	[min.]	5 (minimo)	
<b>AMILOGRAMMA</b>			
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600 (minimo)	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10
<b>CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE</b>			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica batterica totale	UFC/g	<200.000	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
<b>PARAMETRI CHIMICI</b>			
<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	
Cadmio	ppm	<0,1	UNI EN ISO 13804 (2002) + UNI EN ISO 13805 (2002) + EPA 6010C (2007)
Piombo	ppm	<0,2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	N° frammenti di insetti/50g N° peli di ratto/50g	<25 <1	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	VALORI	PARAMETRI	VALORI
Energia	<b>1475 KJ-348 Kcal</b>	di cui zuccheri	<b>3,2 g</b>
Grassi	<b>1,4 g</b>	Fibre	<b>3,0 g</b>
di cui saturi	<b>0,3 g</b>	Proteine	<b>12,8 g</b>
Carboidrati	<b>69,5 g</b>	Sale	<b>0,02 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>		<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>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

#### OGM

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

#### LAVORAZIONE

- Indicata per la preparazione di impasti con metodo diretto e rinfreschi di biga/poolish.
- Il tempo di lavorazione totale è breve, di circa 4-6 ore per l'ottenimento di prodotti finiti.
- A seconda del grado di idratazione si possono ottenere prodotti finiti con alveoli piccoli e ravvicinati (mantovane) oppure alveoli grandi ed uniformi (baguette).

#### 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). Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967).

#### MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 50 e 25kg Bancali da 10 qli. e alla rinfusa (min. 30 qli).

**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**