

# Linea Retail



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06  
Rev 0 del 01/09/2022

### NOME DEL PRODOTTO

LE FARINE DI CAMPO - CAVOLO NERO

### DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato per pane e focacce al CAVOLO NERO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, 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.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1", Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di riso, fumetto di mais, agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio (E450i), bicarbonato di sodio (E500ii); cavolo nero essiccato in pezzi (3%), fecola di patate, sale, coadiuvante tecnologico: biossido di silicio (E551).

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

| Tipo di analisi         | Unità di misura | Valore         | Metodo di prova         |
|-------------------------|-----------------|----------------|-------------------------|
| 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 monocitogenes  | UFC/g           | Assente in 25g | AFNOR BIO 12/14 - 04/05 |

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

| PARAMETRI     | Valore                    | PARAMETRI       | Valore        |
|---------------|---------------------------|-----------------|---------------|
| Energia       | <b>1384 kJ – 326 kcal</b> | Di cui zuccheri | <b>1,8 g</b>  |
| Grassi        | <b>1,5 g</b>              | Fibre           | <b>2,9 g</b>  |
| Di cui saturi | <b>0,3 g</b>              | Proteine        | <b>12,6 g</b> |
| Carboidrati   | <b>64 g</b>               | Sale            | <b>1,96 g</b> |

### OGM

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

### LAVORAZIONE

### MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 1kg.

### 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

Tutti i materiali di imballaggio sono conformi alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Regolamento 2023/2006/CE; Direttiva Europea 94/62/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi).

### ALLERGENI

| ELENCO DELLE SOSTANZE<br>ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE);<br>Dir. CE 42/2006)  | PRESENZA NEL<br>PRODOTTO | ASSENZA NEL<br>PRODOTTO | POSSIBILITA' DI<br>CONTAMINAZIONE<br>CROCIATA<br>ACCIDENTALE |          |
|---|--------------------------|-------------------------|--|----------|
|   |                          |                         | SI   | NO       |
| Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano kohorasan 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>                |  | <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' FSSC 22000 CERTIFICATO CSQA N. 56853**