

Linea Retail



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06
Rev 0 del 07/10/2022

NOME DEL PRODOTTO

LE FARINE DI CAMPO - ZUCCA

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato per pane con zucca

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

Olio di semi di girasole in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** in polvere, **burro** in polvere, fruttosio, zucca in polvere (10%), **glutine** di **frumento**, curcuma (1,2%), destrosio, enzimi. Può contenere tracce di **soia**, **senape**, **sesamo**, **frutta a guscio**, **uova** e **lupini**.

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	2268 kJ – 541 kcal	Di cui zuccheri	19 g
Grassi	33 g	Fibre	2,1 g
Di cui saturi	11 g	Proteine	12 g
Carboidrati	48 g	Sale	0,14 g

OGM

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

LAVORAZIONE

20% di semilavorato + 80% di farina di grano tenero tipo "0"

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 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, grano kohorasan 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			
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' FSSC 22000 CERTIFICATO CSQA N. 56853