

# Linea Retail



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06  
Rev 0 del 23/08/2022

### NOME DEL PRODOTTO

LE FARINE DI NINA SENZA GLUTINE MIX PANE PIZZA

### DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato in polvere per prodotto da forno

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SENZA GLUTINE in accordo con il Reg. CE 828/2014 e successive modifiche; glutine < 20 mg/kg.

### INGREDIENTI

Amido di mais, amido di riso, farina di miglio, addensanti: gomma di guar (E412), idrossi-propil-metilcellulosa (E464); fibra di psyllium, pasta acida di riso, proteine isolate di pisello, estratto di lievito, umidificante: sorbitolo (E420); enzima alimentare.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	/	UNI EN ISO 4833 (2004)
Enterobatteriaceae	UFC/g	/	ISO 4832 (2006)
Bacillus Cereus	UFC/g	<100	
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Staphilococcus coag. +	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocitogenes	UFC/g	<10	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	<b>1466 kJ – 345 kcal</b>	Di cui zuccheri	<b>0,2 g</b>
Grassi	<b>0,6 g</b>	Fibre	<b>2,1 g</b>
Di cui saturi	<b>0,1 g</b>	Proteine	<b>3 g</b>
Carboidrati	<b>81 g</b>	Sale	<b>0,04 g</b>

### OGM

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

### LAVORAZIONE

Preparazione per pane:

500 g mix, 470 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino. Lavorare impasto in planetaria con foglia per 5-8 minuti. Far lievitare. Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200 °C con umidità 100% poi a secco abbassando a 190 °C per altri 30 minuti (o da tarare in base a grandezza panini).

Dosi per pizza (preparazione uguale al pane):

500 g mix, 480 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino.

### 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 30 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.		<b>x</b>		<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' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474**