

Linea Biologiche

 MOLINO Bertolo	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 04/01/2016 Rev. 00 del 04/01/2016	
	NOME DEL PRODOTTO		
	Farina di grano duro Senator cappelli biologica		
	DESCRIZIONE		
	Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri biologici, 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.</i>		
CEREALI IMPIEGATI			
Miscela di grano duro da agricoltura biologica UE.			
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.			
PROPRIETA' CHIMICO FISICHE			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Proteine	[%]	13 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	1,40 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	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)
Stafilococcus 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
PARAMETRI CHIMICI			
<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 (per 100 gr di prodotto) valori medi rif. USDA Nutrient Database			
ENERGIA	1520 KJ - 359 kcal		

GRASSI	1,50 gr			
DI CUI SATURI	0,20 gr			
CARBOIDRATI	72,00 gr			
DI CUI ZUCCHERI	1,40 gr			
FIBRE	3,50 gr			
PROTEINE	12,50 gr			
SALE	0,005 gr			
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 SO ₂		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.				
LAVORAZIONE				
<ul style="list-style-type: none"> • Adatta a qualsiasi tipo di produzione, pane, pasta per pizza e prodotti da forno. • Farina di media forza adatta a tutti quegli impasti che richiedono poche ore di lavorazione. 				
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 6 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 25kg e sacchetti da 1kg				

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' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474

