

Linea Biologiche



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Semola di Grano Duro Biologica
Conforme ai Reg. CE 834/07 e CE 889/08

ST06 del 11/12/2014
Rev. 03 del 18/10/2016



NOME DEL PRODOTTO

SEMOLA di grano duro biologica

DESCRIZIONE

Semola di grano duro biologica, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.*

CEREALI IMPIEGATI

Miscela con grani duri nazionali e/o europei e/o non europei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta scorrevole, di colore giallo, 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

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Proteine	[%s.s]	10,5 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	0,90 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)
Colore	Minolta CR300	22 (medio)	MINOLTA CR300

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<100	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<100	ISO 16649-2 (2001)
Muffe	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Staphilococcus aureus	UFC/g	<25	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

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
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 o larve/225 g. N° peli di ratto/225 g.	<35 assenti	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.

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.				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100GR DI PRODOTTO				
ENERGIA	1564 KJ / 359 Kcal			
GRASSI	2 gr			
Di cui SATURI	0,4 gr			
CARBOIDRATI	73 gr			
Di cui ZUCCHERI	0,4 gr			
FIBRE	3,6 gr			
PROTEINE	13 gr			
SALE	0,003 gr			
LAVORAZIONE				
<ul style="list-style-type: none"> • Può essere impiegata per la preparazione di pane sia con metodo diretto che con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno al 30% e conservata a 18-20°C per 18 ore circa). • Il pane che si ottiene presenta le seguenti caratteristiche: crosta croccante e dorata, mollica soffice con alveolatura grande e regolare. 				
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).				
MODALITA' DI CONSEGNA				
Sacchi da 25kg.				

Molino Bertolo srl,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it