

# Linea Pizzeria



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 01 del 04/01/2016



### NOME DEL PRODOTTO

PIZZA PLUS Farina di grano tenero tipo "00"

### DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi. Prodotto contenente aggiunta di glutine.*

### CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali e/o europei e/o extra europei.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con assenza di tonalità estranee, 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                          |
| Glutine         | [%s.s]          | 13 (minimo)     | ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12 |
| Ceneri          | [%s.s]          | 0,55 (massimo)  | UNI EN ISO 2171 (2010)                 |

### DATI REOLOGICI

| Tipo di analisi | Unità di misura          | Valore      | Metodo di prova   |
|-----------------|--------------------------|-------------|---|
| ALVEOGRAMMA     |                          |             | ICC-Standard no. 121<br>ISO 27971                         |
| W               | [10 <sup>-4</sup> Joule] | 390/410     |   |
| P/L             | [mmH <sub>2</sub> O/mm]  | 0,50/0,60   |   |
| FARINOGRAMMA    |                          |             | ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1 |
| Assorbimento    | [%]                      | 60 (minimo) |   |
| Stabilità       | [min.]                   | 17 (minimo) |   |

### AMILOGRAMMA

| Tipo di analisi                   | Unità di misura | Valore   | Metodo di prova   |
|-----------------------------------|-----------------|----------|---|
| Punto massimo di gelatinizzazione | [u.a]           | 900/1400 | ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10 |

### 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           | <1000          | ISO 4832 (2006)         |
| E.Coli                  | UFC/g           | <10            | ISO 16649-2 (2001)      |
| Muffe                   | UFC/g           | <1000          | ISO 21527-2 (2008)      |
| 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 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) |

|                      |   |                         |  |
|----------------------|---|-------------------------|--|
| Aflatossina B1       | ppb   | <2                      | UHPLC/MS/MS  |
| Ocratossina A        | ppb   | <3                      |  |
| DON                  | ppb   | <750                    |  |
| Zearalenone          | ppb   | <75                     |  |
| Cadmio               | ppm   | <0,1                    | UNI EN ISO 13804 (2002) +<br>UNI EN ISO 13805 (2002) +<br>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<br>N° peli di ratto/50g | <25<br><1               | Dm 12/01/1999 GU n64<br>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. | <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> |

## OGM

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

## LAVORAZIONE

- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e con metodo indiretto con maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per 48-56 ore. Per pizze ancora più digeribili le palline possono essere conservate in frigo anche per 56-72 ore.
- Ottima la tenuta dell'impasto durante la conservazione a basse temperature.
- Farina molto proteica caratterizzata dall'elevato assorbimento e dal buon contenuto in glutine.
- Può essere impiegata anche per rinforzare farine più deboli e per realizzare impasti con ingredienti privi di glutine (ad esempio farina di riso).

## 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

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 alla rinfusa (min. 30 qli).

**Molino Bertolo S.r.l.,**

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**