

# 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 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) + 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.

## 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**