



Linea Pasticceria

 MOLINO Bertolo	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 17/08/2016
	NOME DEL PRODOTTO		
	PANETTONE 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. <i>Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi. Prodotto a cui è stato aggiunto glutine.</i>		
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			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
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			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971
W	[10 ⁻⁴ Joule]	390/410	
P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,50/0,60	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
FARINOGRAMMA			
Assorbimento	[%]	60 (minimo)	
Stabilità	[min.]	10 (minimo)	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10
AMILOGRAMMA			
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	900/1400	
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	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			
<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 MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	VALORI	PARAMETRI	VALORI
Energia	1457 KJ-343 Kcal	di cui zuccheri	0,3 g
Grassi	1,5 g	Fibre	2,6 g
di cui saturi	0,3 g	Proteine	15,9 g
Carboidrati	67,2 g	Sale	0,05 g

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONE CROCIATA	
			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 SO2		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

- Farina di forza con ottima capacità di assorbire i liquidi, di inglobare i grassi e di sostenere all'aggiunta di altri ingredienti all'impasto es. cioccolato, miele, uvetta etc;
- Mantiene una grande tenuta sulle lunghe fermentazioni;
- Permette la formazione di un impasto resistente e tenace, che sviluppa notevolmente in cottura per la capacità di trattenere l'anidride carbonica, senza collassare.
- Questa farina si presta alla preparazione di impasti con **metodo diretto** e con **metodo indiretto** che prevedono lunghe lievitazioni per la realizzazione di dolci lievitati, come: **pandoro, panettone, colombe** e può anche essere impiegata in percentuali variabili per rinforzare farine più deboli.

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

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474