



Linea Pasticceria

 MOLINO Bertolo		SCHEDA TECNICA PRODOTTO		ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 31/08/2016			
	NOME DEL PRODOTTO						
	SFOGLIA 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.</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							
Tipo di analisi		Unità di misura		Valore		Metodo di prova	
Umidità		[%]		15,50 (massimo)		Metodo Buhler	
Glutine		[%s.s]		10,5 (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 ⁻⁴ Joule]		280/320			
P/L		[mmH ₂ O/mm]		0,50/0,60			
FARINOGRAMMA						ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1	
Assorbimento		[%]		56 (minimo)			
Stabilità		[min.]		10 (minimo)			
AMILOGRAMMA							
Punto massimo di gelatinizzazione		[u.a]		800/1200		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.

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	13,8 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.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento ASSENTE

LAVORAZIONE

- Ha la capacità di inglobare i grassi velocemente.
- Impasto molto estensibile e facilmente laminabile.
- Il prodotto che si forma ha una struttura sfogliata, friabile e regolare.
- Da utilizzare per la preparazione di impasti diretti impiegando lievito madre oppure lievito misto (lievito madre e lievito di birra).

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 1kg, 5kg, 25kg e alla rinfusa (min. 30 qli).
--

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