
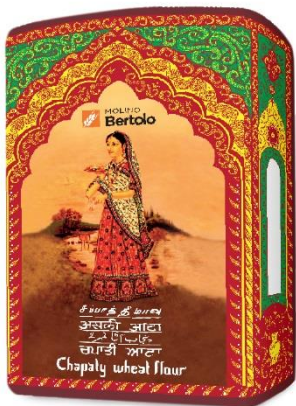


Linea Panificazione

 MOLINO Bertolo	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 17/08/2016																																				
	NOME DEL PRODOTTO CHAPATI Farina di grano tenero tipo "1"																																					
	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 lievi tonalità cruscali, 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																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td>[%]</td> <td>15,50 (massimo)</td> <td>Metodo Buhler</td> </tr> <tr> <td>Glutine</td> <td>[%s.s]</td> <td>9 (minimo)</td> <td>ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>[%s.s]</td> <td>0,80 (massimo)</td> <td>UNI EN ISO 2171 (2010)</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler	Glutine	[%s.s]	9 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12	Ceneri	[%s.s]	0,80 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)	DATI REOLOGICI																					
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler																																			
Glutine	[%s.s]	9 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12																																			
Ceneri	[%s.s]	0,80 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">ALVEOGRAMMA</td> <td rowspan="3">ICC-Standard no. 121 ISO 27971</td> </tr> <tr> <td>W</td> <td>[10⁻⁴Joule]</td> <td>180/220</td> </tr> <tr> <td>P/L</td> <td>[mmH₂O/mm]</td> <td>0,50/0,60</td> </tr> <tr> <td colspan="3">FARINOGRAMMA</td> <td rowspan="3">ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1</td> </tr> <tr> <td>Assorbimento</td> <td>[%]</td> <td>54 (minimo)</td> </tr> <tr> <td>Stabilità</td> <td>[min.]</td> <td>3 (minimo)</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971	W	[10 ⁻⁴ Joule]	180/220	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	[%]	54 (minimo)	Stabilità	[min.]	3 (minimo)	AMILOGRAMMA													
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971																																			
W	[10 ⁻⁴ Joule]	180/220																																				
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	[%]	54 (minimo)																																				
Stabilità	[min.]	3 (minimo)																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Punto massimo di gelatinizzazione</td> <td>[u.a]</td> <td>600/800</td> <td>ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10</td> </tr> </tbody> </table>	Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600/800	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10	CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE																																	
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600/800	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carica batterica totale</td> <td>UFC/g</td> <td><100.000</td> <td>UNI EN ISO 4833 (2004)</td> </tr> <tr> <td>Coliformi</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 4832 (2006)</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>UFC/g</td> <td><10</td> <td>ISO 16649-2 (2001)</td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 21527-2 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 21527-2 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Stafilococcus aureus</td> <td>UFC/g</td> <td><10</td> <td>UNI EN ISO 6579 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>UFC/g</td> <td>Assente in 25g</td> <td>UNI EN ISO 6579 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>UFC/g</td> <td>Assente in 25g</td> <td>AFNOR BIO 12/14 - 04/05</td> </tr> </tbody> </table>	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		
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				
<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				
<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	
Energia	1459kJ – 344kcal	Di cui zuccheri	0,4 g	
Grassi	1,9 g	Fibre	3,2 g	
Di cui saturi	0,4 g	Proteine	12,5 g	
Carboidrati	67,7 g	Sale	0,06 g	
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 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				
<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50% con metodo diretto a corta lievitazione. • Da utilizzarsi per tagliare farine più forti. 				
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 5kg, 25 kg.

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