



Linea Panificazione

| | | | |
|--|---|-----------------|---|
|  MOLINO Bertolo | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | | ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 17/08/2016 |
|  | NOME DEL PRODOTTO | | |
| | NAZIONALE Farina di grano tenero tipo "0" | | |
| | 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. | | | |
| 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] | 8,50 (minimo) | ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12 |
| Ceneri | [%s.s] | 0,65 (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] | 180/210 | |
| 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 | | | |
| Punto massimo di gelatinizzazione | [u.a] | 600/800 | ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10 |
| 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) |

| | | | |
|----------------------|---|-------------------------|---|
| 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 | VALORE | PARAMETRI | VALORE |
|---------------|-------------------------|-----------------|---------------|
| Energia | 1475 KJ-348 Kcal | di cui zuccheri | 0,2 g |
| Grassi | 1,4 g | Fibre | 3 g |
| di cui saturi | 0,3 g | Proteine | 11,7 g |
| Carboidrati | 66,3 g | Sale | 0,02 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

- Indicata per pani a pasta dura, pane avvolto, grissini e per tutti quegli impasti che non necessitano di grande forza.
- Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50% con metodo diretto a corta lievitazione.
- Richiesto un tempo di lavorazione totale di 3-4 ore per l'ottenimento di prodotti finiti.
- 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 1kg, 5kg, 25kg, 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