

Linea Panificazione

 MOLINO Bertolo	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 11/12/2014 Rev. 03 del 05/12/2016	
	NOME DEL PRODOTTO RIMACINATA ORO Semola rimacinata di grano duro		
	DESCRIZIONE Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato 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 duri nazionali e/o europei e/o extra europei.		
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Il prodotto si presenta scorrevole, di colore giallo, 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
Proteine	[%s.s]	11 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	0,90 (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]	230/260	
P/L	[mmH ₂ O/mm]	1,50/2,0	
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Assorbimento	[%]	57 (minimo)	
Stabilità	[min.]	4 (minimo)	
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.

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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	1479kJ – 349 kcal	Di cui zuccheri	1 g
Grassi	1,5 g	Fibre	3,5 g
Di cui saturi	0,3 g	Proteine	12,0 g
Carboidrati	70,1 g	Sale	0,005g

LAVORAZIONE

- Può essere impiegata per la preparazione di pane sia con metodo diretto che con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno al 30% e conservata a 18-20°C per 18 ore circa).
- Il pane che si ottiene presenta le seguenti caratteristiche: crosta croccante e dorata, mollica soffice con alveolatura grande e regolare.

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, 5,kg, 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