

# Linea Agricola



MOLINO  
**Bertolo**

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 Rev. 00  
Novembre 2022

### NOME DEL PRODOTTO

LA PINSAGRICOLA DEL MOLINO

### DESCRIZIONE

Semilavorato ad uso professionale per la produzione della pinsa in pala romana

### 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.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1", farina di riso, semola di **grano** duro rimacinata, farina di **farro** integrale, germe di **grano** tostato, pasta acida essiccata, fiocchi di patate, farina di **segale**.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E CHIMICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<200.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococco aureo	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) 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)
Filt test	N° frammenti di insetti/50g	<25	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.
	N° peli di ratto/50g	<1	

### LAVORAZIONE

- Ideale per impasti a lunga lievitazione e con lavorazione in Poolish.
- Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

### RICETTA INDICATIVA

RICETTA MIX PINS/PALA CON BIGA 80%

Biga maturazione 15 ore a 16 °C: 400g mix, 195g acqua, 3g lievito di birra fresco.  
 Impasto: Tutta la biga, 10g malto diastatico, 100g mix, 210g acqua, 10g sale fino, 15g olio EVO.  
 Biga, mix, metà acqua, malto, olio. Dopo 5 minuti aggiungo sale e a piccoli step la restante acqua. Chiudo l'impasto a max 27 °C. Lasciamo riposare 1 ora a temperatura ambiente. Spezzo al peso desiderato, formo e faccio raddoppiare. Stendo e inforno a 320 °C per circa 10 minuti. Tolgo, faccio raffreddare, stendo un filo d'olio e inforno a 280 °C per qualche minuto facendo croccantizzare.

#### MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25 kg.

#### 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).

#### 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	<b>1484kJ – 350kcal</b>	Di cui zuccheri	<b>3 g</b>
Grassi	<b>1,92 g</b>	Fibre	<b>3,2 g</b>
Di cui saturi	<b>0,4 g</b>	Proteine	<b>14,5 g</b>
Carboidrati	<b>67,1 g</b>	Sale	<b>0,02 g</b>

#### 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.	<b>x</b>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
Frutta a guscio		<b>x</b>		<b>x</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>	<b>x</b>	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>	<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in		<b>x</b>		<b>x</b>

concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2				
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

**Molino Bertolo S.r.l.**, via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV), Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

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