

Linea Retail



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06
Rev 0 del 23/08/2022

NOME DEL PRODOTTO

LE FARINE DI NINA SENZA GLUTINE MIX PANE PIZZA

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato in polvere per prodotto da forno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SENZA GLUTINE in accordo con il Reg. CE 828/2014 e successive modifiche; glutine < 20 mg/kg.

INGREDIENTI

Amido di mais, amido di riso, farina di miglio, addensanti: gomma di guar (E412), idrossi-propil-metilcellulosa (E464); fibra di psyllium, pasta acida di riso, proteine isolate di pisello, estratto di lievito, umidificante: sorbitolo (E420); enzima alimentare.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	/	UNI EN ISO 4833 (2004)
Enterobatteriaceae	UFC/g	/	ISO 4832 (2006)
Bacillus Cereus	UFC/g	<100	
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Staphilococcus coag. +	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocitogenes	UFC/g	<10	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	1466 kJ – 345 kcal	Di cui zuccheri	0,2 g
Grassi	0,6 g	Fibre	2,1 g
Di cui saturi	0,1 g	Proteine	3 g
Carboidrati	81 g	Sale	0,04 g

OGM

Le materie prima impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

LAVORAZIONE

Preparazione per pane:

500 g mix, 470 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino. Lavorare impasto in planetaria con foglia per 5-8 minuti. Far lievitare. Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200 °C con umidità 100% poi a secco abbassando a 190 °C per altri 30 minuti (o da tarare in base a grandezza panini).

Dosi per pizza (preparazione uguale al pane):

500 g mix, 480 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino.

MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 1kg.

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 30 mesi.

PACKAGING

Tutti i materiali di imballaggio sono conformi alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Regolamento 2023/2006/CE; Direttiva Europea 94/62/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi).

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, grano kohorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		X		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

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