



## Linea Panificazione

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  <b>MOLINO<br/>Bertolo</b> | <b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>   | ST06 del 11/12/2014<br>Rev. 03 del 05/12/2016 |  |
|                            | <b>NOME DEL PRODOTTO</b><br>RIMACINATA ORO Semola rimacinata di grano duro   |   |  |
|   | <b>DESCRIZIONE</b><br>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> |   |  |
|   | <b>CEREALI IMPIEGATI</b><br>Miscela di grani duri nazionali e/o europei e/o extra europei.   |   |  |
|   | <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b><br>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.                   |   |  |
| <b>PROPRIETA' CHIMICO FISICHE</b>   |  |   |  |
| <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)                                       |
| <b>DATI REOLOGICI</b>   |  |   |  |
| <i>Tipo di analisi</i>  | <i>Unità di misura</i>   | <i>Valore</i>                                 | <i>Metodo di prova</i>                                       |
| ALVEOGRAMMA   |  |   | ICC-Standard no. 121<br>ISO 27971                            |
| W   | [10 <sup>-4</sup> Joule]   | 230/260                                       |  |
| P/L   | [mmH <sub>2</sub> O/mm]  | 1,50/2,0                                      |  |
| FARINOGRAMMA  |  |   | ICC-Standard no. 115/1,<br>AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1 |
| Assorbimento  | [%]  | 57 (minimo)                                   |  |
| Stabilità   | [min.]   | 4 (minimo)                                    |  |
| <b>CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE</b>   |  |   |  |
| <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                                      |
| <b>PARAMETRI CHIMICI</b>  |  |   |  |
| <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)<br>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) +<br>UNI EN ISO 13805 (2002) +<br>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<br>N° peli di ratto/50g | <25<br><1               | Dm 12/01/1999 GU n64<br>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. | <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 concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2                        |                       | <b>x</b>             |   | <b>x</b> |
| Lupini e prodotti a base di lupini  |                       | <b>x</b>             |   | <b>x</b> |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  |                       | <b>x</b>             |   | <b>x</b> |

#### 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>1479kJ – 349 kcal</b> | Di cui zuccheri | <b>1 g</b>    |
| Grassi        | <b>1,5 g</b>             | Fibre           | <b>3,5 g</b>  |
| Di cui saturi | <b>0,3 g</b>             | Proteine        | <b>12,0 g</b> |
| Carboidrati   | <b>70,1 g</b>            | Sale            | <b>0,005g</b> |

#### 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).

|                              |
|------------------------------|
| <b>MODALITA' DI CONSEGNA</b> |
|------------------------------|

|   |
|---|
| 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](mailto:qualita@molinobertolo.it)

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