Linea Biologiche

MOLINO Bertolo

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 Rev. 02 del 05/01/2022

NOME DEL PRODOTTO

Semola rimacinata di grano duro varietà Senator cappelli biologica

DESCRIZIONE

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri biologici, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.*

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grano duro **da agricoltura biologica ITALIA.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, 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

Tipo di analisi	*Unità di misura*	*Valore*	*Metodo di prova*
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Proteine	[%]	12 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	1,40 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

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 monocitogenes	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)
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 (per 100 gr di prodotto) valori medi rif. USDA Nutrient Database	
ENERGIA	1452 KJ – 342 kcal
GRASSI	0,8 gr

DI CUI SATURI	0,15 gr
CARBOIDRATI	69 gr
DI CUI ZUCCHERI	0,40 gr
FIBRE	5,2 gr
PROTEINE	13,7 gr
SALE	< 0,01 gr

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**

*Per formati diversi dai sacchi da 25kg gli allergeni potrebbero variare (pacchetti da 1 kg sesamo e frutta a guscio)

OGM

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

LAVORAZIONE

- Adatta a qualsiasi tipo di produzione, pane, pasta per pizza e prodotti da forno.
- Farina di media forza adatta a tutti quegli impasti che richiedono poche ore di lavorazione.

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 25 kg e pacchetti da 1 kg.

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