

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

LINEA SEMILAVORATI	
<b>Imballo:</b>	
<b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b>	PANE SUPERNERO 30
<b>Descrizione prodotto:</b>	Semilavorato ad uso professionale per la preparazione di pane con girasole, lino soia, segale e mais.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore 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.
<b>Informazioni tecniche:</b>	Questo nucleo concentrato al 30% è indicato per la preparazione di impasti diretti a breve lievitazione. Consente di ottenere un delizioso pane nero molto morbido e finemente saporito. <u>Ricetta:</u> Nucleo 3 kg, farina (W240/260) 7 kg, acqua 5.5 l, lievito 300 g, sale 170g. impastare tutti gli ingredienti per 4 min. in 1° vel. e 7 min. in 2° vel. con impastatrice a spirale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare per 20 min. Spezzare in pezzi da 50/100 g e formare dei filoncini. Fare lievitare per 60 min. a 30° C con umidità 80%. Infornare con vapore a 210/220° C. per migliorare il risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", semi di girasole, crusca di <b>grano</b> tenero stabilizzata, semi di lino, granella e fiocchi di <b>soia</b> tostata, farina integrale di <b>segale</b> , farina di mais, farina di <b>orzo</b> maltato tostato, sale, <b>glutine</b> di frumento, estratto di malto d' <b>orzo</b> in polvere, farina di <b>grano</b> tenero maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: E300.
<b>Prodotto in:</b>	ITALIA
<b>Formato:</b>	25 Kg.

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Umidità	%	n. a.	MAX	Metodo Buhler
Glutine (s.s.)	%	n. a.	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	n. a.	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	n. a.	MIN	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

**ALVEOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
W	E-4 Joule	n. a.	-20/+20	ICC-Standard no. 121
P/L	mm H2O/mm	n. a.	-0.10/+0.10	

**Molino Bertolo SRL**

Via Dogana Vecchia, n. 10 - 31040 Covolo di Pederobba(TV), Tel. 0423.64043 Fax 0423.681869

[info@molinobertolo.it](mailto:info@molinobertolo.it)

				ISO 27971
--	--	--	--	-----------

**FARINOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	n. a.	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC
Stabilità	Minuti	n. a.	MIN	Method no. 54-21, ISO 5530-1

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Conta microorganismi a 30° C	u.f.c./g	$10^4 \leq x < 10^5$	UNI EN ISO 4833-1 2013/Amd (2022)
Conta stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 6882-2 (2021)
Conta coliformi	u.f.c./g	$10^3 \leq x < 10^4$	AFNORBRD 07/08 – 12/04
E.Coli	u.f.c./g	$10 \leq x < 10^2$	ISO 16649-2 (2010)
Muffe	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Lieviti	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Bacillus cereus	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 7932 (2020)
Salmonella spp.	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNOR SOL 37/01 – 06/13
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNORBKR 23/02 – 11/02

**PARAMETRI CHIMICO BIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	< 4	MP.2360:R1.2023
Aflatossina B1	ppb	< 2	
Ocratossina A	ppb	< 3	
DON	ppb	< 750	
Zearalenone	ppb	< 75	
Cadmio	ppm	< 0.1	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
Piombo	ppm	< 0.2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	n. frammenti insetti/ 50 g	< 25	DM 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.
Filth test	n. peliratto/ 50 g	< 1	

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

Nutriente	Valore
Energia (Kj)	1494
Energia (Kcal.)	357
Grassi	7.18
di cui saturi	1.09
Carboidrati	55.17
di cui zuccheri	1.76
Fibre	8.02
Proteine	14.73
Sale	1.73

**ALLERGENI**

Rif. Legge: Reg. UE n. 1196/11	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Presente	Grano, orzo, segale
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente	Ingrediente
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Frutta a guscio	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale (solo per linea confezionamento 1 Kg e 5 Kg)
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

**CONSERVAZIONE**

<b>Modalità di conservazione:</b>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, pulito ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi merce in sacco, 6 mesi merce sfusa.
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	Per prodotto consegnato in bancali si raccomanda di rimuovere il cellophane protettivo prima dello stoccaggio per evitare formazione di muffe.

**PACKAGING**

<b>Confezione:</b>	Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene oppure confezioni in poliaccoppiato (propilene, poliestere e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE e 2023/06/CE e smi; 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).
--------------------	---

**TRASPORTO**

<b>Rinfusa:</b>	Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967). Quantità minima 30 quintali.
<b>Pallet:</b>	Bancali da 10 quintali.

**DISPOSIZIONI DI LEGGE**

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/04 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 1829/03 e 1830/03 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti.
<b>Imballaggi:</b>	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa europea vigente e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	Il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.
Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.	

**SISTEMA GESTIONE QUALITA'**

<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>	Certificato CSQA n. 41474
<b>FSSC 22000</b>	Certificato CSQA n. 56853
<b>UNI EN ISO 22005:2008</b>	Certificato CSQA n. 56852
<b>Biologico</b>	Certificato Suolo e Salute n. 05-02481-0001