

Linea Panificazione

 MOLINO Bertolo	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 17/08/2016																																				
	NOME DEL PRODOTTO NAZIONALE Farina di grano tenero tipo "0"																																					
	DESCRIZIONE Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati 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>																																					
	CEREALI IMPIEGATI Miscela di grani teneri nazionali e/o europei.																																					
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco 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.																																					
	PROPRIETA' CHIMICO FISICHE																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td>[%]</td> <td>15,50 (massimo)</td> <td>Metodo Buhler</td> </tr> <tr> <td>Glutine</td> <td>[%s.s]</td> <td>8,50 (minimo)</td> <td>ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>[%s.s]</td> <td>0,65 (massimo)</td> <td>UNI EN ISO 2171 (2010)</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler	Glutine	[%s.s]	8,50 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12	Ceneri	[%s.s]	0,65 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)																						
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler																																			
Glutine	[%s.s]	8,50 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12																																			
Ceneri	[%s.s]	0,65 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)																																			
DATI REOLOGICI																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ALVEOGRAMMA</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">ICC-Standard no. 121 ISO 27971</td> </tr> <tr> <td>W</td> <td>[10⁻⁴Joule]</td> <td>180/210</td> </tr> <tr> <td>P/L</td> <td>[mmH₂O/mm]</td> <td>0,50/0,60</td> </tr> <tr> <td>FARINOGRAMMA</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1</td> </tr> <tr> <td>Assorbimento</td> <td>[%]</td> <td>54 (minimo)</td> </tr> <tr> <td>Stabilità</td> <td>[min.]</td> <td>3 (minimo)</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971	W	[10 ⁻⁴ Joule]	180/210	P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,50/0,60	FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1	Assorbimento	[%]	54 (minimo)	Stabilità	[min.]	3 (minimo)														
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971																																			
W	[10 ⁻⁴ Joule]	180/210																																				
P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,50/0,60																																				
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1																																			
Assorbimento	[%]	54 (minimo)																																				
Stabilità	[min.]	3 (minimo)																																				
AMILOGRAMMA																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Punto massimo di gelatinizzazione</td> <td>[u.a]</td> <td>600/800</td> <td>ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10</td> </tr> </tbody> </table>	Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600/800	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10																																		
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600/800	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10																																			
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carica batterica totale</td> <td>UFC/g</td> <td><100.000</td> <td>UNI EN ISO 4833 (2004)</td> </tr> <tr> <td>Coliformi</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 4832 (2006)</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>UFC/g</td> <td><10</td> <td>ISO 16649-2 (2001)</td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 21527-2 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>UFC/g</td> <td><1000</td> <td>ISO 21527-2 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Stafilococcus aureus</td> <td>UFC/g</td> <td><10</td> <td>UNI EN ISO 6579 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>UFC/g</td> <td>Assente in 25g</td> <td>UNI EN ISO 6579 (2008)</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>UFC/g</td> <td>Assente in 25g</td> <td>AFNOR BIO 12/14 - 04/05</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	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		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
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																																			
PARAMETRI CHIMICI																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipo di analisi</th> <th style="text-align: left;">Unità di misura</th> <th style="text-align: left;">Valore</th> <th style="text-align: left;">Metodo di prova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatossine totali</td> <td>ppb</td> <td><4</td> <td>MI 06 rev. 01 (2013)</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova	Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013)																														
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova																																			
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013)																																			

Aflatossina B1	ppb	<2	UHPLC/MS/MS
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 MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	VALORE	PARAMETRI	VALORE
Energia	1475 KJ-348 Kcal	di cui zuccheri	0,2 g
Grassi	1,4 g	Fibre	3 g
di cui saturi	0,3 g	Proteine	11,7 g
Carboidrati	66,3 g	Sale	0,02 g

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

OGM

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

LAVORAZIONE

- Indicata per pani a pasta dura, pane avvolto, grissini e per tutti quegli impasti che non necessitano di grande forza.
- Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50% con metodo diretto a corta lievitazione.
- Richiesto un tempo di lavorazione totale di 3-4 ore per l'ottenimento di prodotti finiti.
- Da utilizzarsi per tagliare farine più forti.

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 1kg, 5kg, 25kg, alla rinfusa (min. 30 qli).

Molino Bertolo S.r.l.,

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