

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

LINEA ALTERNATIVE	
<b>Imballo:</b>	
<b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b>	FARINA DI FARRO BIANCO
<b>Descrizione prodotto:</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di farro <i>triccoccum</i> pulito.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore grigio-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.
<b>Informazioni tecniche:</b>	Le farine di farro si possono impiegare per la produzione di pane, pasta e prodotti da forno.
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>farro</b> (99.9%), acido ascorbico E300 (0.1%).
<b>Formato:</b>	1 Kg, 5 Kg, 25 Kg.

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15	MAX
Glutine (s. u.)	%	29/37	n. a.
Minerali	%	0.6/0.7	n. a.
Falling Number	secondi	200	MIN

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite
Carica mesofila totale	u.f.c./g	1x10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae	u.f.c./g	1x10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	u.f.c./g	1x10 <sup>1</sup>
Stafilococchi coagulasi-positivi	u.f.c./g	1x10 <sup>2</sup>
Spore di Clostridi solfito-riduttori	u.f.c./g	1x10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	u.f.c./g	1x10 <sup>2</sup>
Salmonella	u.f.c./g	Assente/25g
Lieviti	u.f.c./g	1x10 <sup>3</sup>
Muffe	u.f.c./g	1x10 <sup>4</sup>

**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)	1460
Energia (Kcal.)	344
Grassi	1.3
di cui saturi	0.2
Carboidrati	68.9
di cui zuccheri	0.8
Fibre	3.7
Proteine	12.4
Sale	0.03

**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	Farro
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	
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	Assente	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	

**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)

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 dalla data di produzione.
<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