

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

LINEA ALTERNATIVE	
<b>Imballo:</b>	
<b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b>	FARINA DI FRUMENTO MALTATO
<b>Descrizione prodotto:</b>	Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero maltato. Farina ad alto potere diastatico.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore beige chiaro 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>	Per uso alimentare professionale. Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno. In panificazione artigianale l'impiego di malto va da 0.5% a 2% (kg 0.5-2 per quintale di farina) in base alle farine utilizzate e al tipo di lavorazione (approssimativamente 0.5%-1% per il pane; 1%-2% per grissini e focacce). Dosaggio nelle farine per l'industria molitoria: da 0.1% a 0.2%.
<b>Ingredienti:</b>	Miscela di <b>grani</b> teneri europei.
<b>Formato:</b>	500 g.

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	9	MAX
Unità Pollack (s. s.)	%	15000	MIN
Ceneri (s. s.)	%	2	MAX

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite
Carica batterica totale	UFC/g	<5.000.000
E.Coli	UFC/g	MPN/g<3
Muffe	UFC/g	<10.000
Lieviti	UFC/g	<10.000
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g

**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)

**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)	1507
Energia (Kcal.)	356
Grassi	1.5
di cui saturi	0.3
Carboidrati	71
di cui zuccheri	9.3
Fibre	8.3
Proteine	11
Sale	0.00

**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	Frumento
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
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 SO <sub>2</sub>	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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)

**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 da 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'****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)

<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