


**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<br>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 SO2                                 | 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).<br>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 |