


INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA ALTERNATIVE	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO SARACENO
Descrizione prodotto:	Prodotto da grano saraceno decorticato e macinato di origine europea.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	La farina di grano saraceno entra nella formulazione per la preparazione di pizzoccheri (prodotto tipico valtellinese), polenta, dolci, pane e crêpes.
Ingredienti:	100% farina di grano saraceno.
Formato:	1 Kg, 25 Kg.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Glutine	ppm	20	MAX
Ceneri (s. s.)	%	1.36	n. a.

GRANULOMETRIA

Farina di grano saraceno tipo F (fine) (residuo su setaccio)	>710µm e 600µm	0.1%
	Tra 710 µm e 600 µm	0.0%
	Tra 600 µm e 500 µm	0.0%
	Tra 500 µm e 355 µm	0.5 %
	Tra 355 µm e 300 µm	4.6%
	Tra 300 µm e 200 µm	28.4 %
	Tra 200 µm e 100 µm	40.0%
	< 100 µm	26.4 %

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

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
Filth test	n. peliratto/ 50 g	< 1	18/03/1999 All 1.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Nutriente	Valore
Energia (Kj)	1437
Energia (Kcal.)	339
Grassi	2.6
di cui saturi	0.5
Carboidrati	66.3
di cui zuccheri	0.8
Fibre	5
Proteine	10.2
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.	Possibile contaminante	Presente in stabilimento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	

Molino Bertolo SRL

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

info@molinobertolo.it

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 SO ₂	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione:	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%.
Termine minimo di conservazione:	18 mesi merce dalla data di produzione.
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per prodotto consegnato in bancali si raccomanda di rimuovere il cellophane protettivo prima dello stoccaggio per evitare formazione di muffe.

PACKAGING

Confezione:	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

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

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/04 e s.m.i.
---------------	---

Molino Bertolo SRL

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

info@molinobertolo.it

Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. CE n. 1829/03 e 1830/03 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.
Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti.
Imballaggi:	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.
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	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'

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