

INFORMAZIONI PRODOTTO

| LINEA MAIS | |
|--|---|
| Imballo: | |
| Denominazione legale o di vendita prodotto: | FUMETTO DI MAIS GIALLO |
| Descrizione prodotto: | Farina di mais, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del granturco, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente. |
| Caratteristiche organolettiche: | Il prodotto si presenta extra-fine scorrevole e senza grumi, di colore giallo 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: | Il prodotto ha un aroma tipico e gradevole. Le caratteristiche specifiche di questa farina sono tali da renderla adatta alla preparazione di dolci e frittura. |
| Cereali impiegati: | Granturco nazionale e/o europeo. |
| Prodotto in: | ITALIA |
| Formato: | 1 Kg, 25 Kg. |

PROVE DI SETACCIATURA

| Tipo di analisi | Unità di misura | Valore | Metodo di prova |
|----------------------------|-----------------|--------|-----------------|
| Granulometria > 300 micron | % | 0-5 | |
| Granulometria > 250 micron | % | 5-25 | |
| Granulometria > 150 micron | % | 40-60 | |
| Granulometria < 150 micron | % | 30-50 | |

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| Tipo di analisi | Unità di misura | Limite | Metodo di prova |
|--|-----------------|----------------------|--------------------------------------|
| Conta microorganismi a 30° C | u.f.c./g | $10^4 \leq x < 10^5$ | UNI EN ISO 4833-1 2013/Amd (2022) |
| Conta stafilococchi coagulasi positivi | u.f.c./g | $10^2 \leq x < 10^4$ | UNI EN ISO 6882-2 (2021) |
| Conta coliformi | u.f.c./g | $10^3 \leq x < 10^4$ | AFNORBRD 07/08 – 12/04 |
| E.Coli | u.f.c./g | $10 \leq x < 10^2$ | ISO 16649-2 (2010) |

Molino Bertolo SRL

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

info@molinobertolo.it

| | | | |
|------------------------|----------|-------------------------|-------------------------|
| Muffe | u.f.c./g | $10^3 \leq x \leq 10^4$ | ISO 21527-2 (2008) |
| Lieviti | u.f.c./g | $10^3 \leq x \leq 10^4$ | ISO 21527-2 (2008) |
| Bacillus cereus | u.f.c./g | $10^2 \leq x < 10^4$ | UNI EN ISO 7932 (2020) |
| Salmonella spp. | u.f.c./g | Assente in 25 g | AFNOR SOL 37/01 – 06/13 |
| Listeria monocytogenes | u.f.c./g | Assente in 25 g | AFNORBKR 23/02 – 11/02 |

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 |
| Piombo | ppm | < 0.2 | EN 15763:2010 |
| 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) | 1478 |
| Energia (Kcal.) | 348 |
| Grassi | 1.2 |
| di cui saturi | 0.1 |
| Carboidrati | 78 |
| di cui zuccheri | 0.8 |
| Fibre | 1.5 |
| Proteine | 6.5 |
| Sale | 0.10 |

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 | Presenza 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 | Possibile contaminante | Contaminazione crociata accidentale |
| 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: | 12 mesi merce in sacco, 6 mesi merce sfusa. |
| 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. |
|-----------------|--|

Molino Bertolo SRL

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

info@molinobertolo.it

| | |
|----------------|-------------------------|
| Pallet: | Bancali da 10 quintali. |
|----------------|-------------------------|

DISPOSIZIONI DI LEGGE

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