


INFORMAZIONI PRODOTTO

| LINEA SEMILAVORATI | |
|--|---|
| Imballo: |  |
| Denominazione legale o di vendita prodotto: | ARABO BIANCO |
| Descrizione prodotto: | Semilavorato ad uso professionale per la preparazione di pane arabo. |
| Caratteristiche organolettiche: | Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore 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: | Indicato per la preparazione di impasti diretti a breve lievitazione. Semilavorato per la preparazione del pane arabo classico caratterizzato dalla crosta sottile e dalla mollica fine e regolare. |
| Ingredienti: | Farina di grano tenero tipo "0", destrosio, pasta acida di frumento essiccata, sale, malto, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300). |
| Prodotto in: | ITALIA |
| Formato: | 25 Kg. |

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

| Tipo di analisi | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova |
|--|-----------------|--------|------------|--|
| Umidità | % | n. a. | MAX | Metodo Buhler |
| Glutine (s.s.) | % | n. a. | -0.5/+0.5 | ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12 |
| Ceneri (s.s.) | % | n. a. | MAX | UNI EN ISO 2171 (2010) |
| Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione) | U.A. | n. a. | MIN | ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10 |

ALVEOGRAMMA

| Tipo di analisi | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova |
|-----------------|-----------------|--------|-------------|--------------------------------------|
| W | E-4 Joule | n. a. | -20/+20 | ICC-Standard no. 121 ISO 27971 |
| P/L | mm H2O/mm | n. a. | -0.10/+0.10 | |

Molino Bertolo SRL

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

FARINOGRAMMA

| Tipo di analisi | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova |
|------------------------------------|-----------------|--------|------------|--|
| Assorbimento (corretto a 14.0%) | % | n. a. | MIN | ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1 |
| Stabilità | Minuti | n. a. | MIN | |

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) |
| 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 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) | 1442 |
| Energia (Kcal.) | 340 |
| Grassi | 1.4 |
| di cui saturi | 0.3 |
| Carboidrati | 64.8 |
| di cui zuccheri | 0.3 |
| Fibre | 3.6 |
| Proteine | 15.3 |
| Sale | 1.06 |

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 | Grano |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente | |
| Uova e prodotti a base di uova | Possibile contaminante | |
| 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 | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | Possibile contaminante | |
| Frutta a guscio | Possibile contaminante | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | Assente | |
| Senape e prodotti a base di senape | Possibile contaminante | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | Possibile contaminante | |
| 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 | Possibile contaminante | |
| 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 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. |
| 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 |