

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA SEMILAVORATI	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	PREPARATO PER PANCAKE
Descrizione prodotto:	Preparato istantaneo per pancake.
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:	135 g mix, 30 g zucchero semolato, 130 ml latte, 20 g burro fuso oppure olio di oliva, 1 uovo grande, 3 g sale fino. Setacciare il preparato con sale e zucchero in una ciotola capiente. Separatamente sbattere assieme il latte e l'uovo quindi aggiungi il burro fuso (lasciato raffreddare leggermente). Versare il composto di latte nella miscela di farina e, aiutandosi con una forchetta, sbattere fino ad ottenere una pastella liscia. Eventuali grumi scompariranno con un po' di miscelazione. Lasciar riposare la pastella un'ora circa in frigo. Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio ed aggiungere una noce di burro. Quando si sarà sciolto, aggiungere un mestolo di pastella (oppure due in base alla capienza della pastella per poterne cuocere più contemporaneamente). Aspettare che la parte superiore del pancake inizi a bollire, quindi capovolgere e cucinare fino a quando, entrambi i lati, non saranno ben dorati ed il pancake non avrà raggiunto 1 cm di spessore circa.
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "1", farina di riso, fumetto di mais, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500, pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	1 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 H ₂ O/mm	n. a.	-0.10/+0.10	

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Nutriente	Valore
Energia (Kj)	1311
Energia (Kcal.)	310
Grassi	0.9
di cui saturi	0.3
Carboidrati	57
di cui zuccheri	1.2
Fibre	8.1
Proteine	14
Sale	1.90

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	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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	
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	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.

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

PACKAGING

Confezione:	Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito 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.
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