


**INFORMAZIONI PRODOTTO**

| LINEA AGRICOLA®                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imballo:</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b> | FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE - FARINA PER PIZZA DI TIPO "2" W220/240                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Descrizione prodotto:</b>                       | Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.                                                                                                                                |
| <b>Caratteristiche organolettiche:</b>             | Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore 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. |
| <b>Informazioni tecniche:</b>                      | Ideale per impasti brevi e con lavorazione in polish. Ottime capacità di assorbimento dei liquidi ed inglobamento dei grassi.                                                                                                                                                                                        |
| <b>Cereali impiegati:</b>                          | Miscela di grani teneri italiani.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Prodotto in:</b>                                | ITALIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Formato:</b>                                    | 25 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

| Tipo di analisi                                    | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova                                                  |
|----------------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------------------------------------------------------------|
| Umidità                                            | %               | 15.5   | MAX        | Metodo Buhler                                                    |
| Glutine (s.s.)                                     | %               | 10     | -0.5/+0.5  | ICC Standard no. 155<br>AACC Method 38-12                        |
| Ceneri (s.s.)                                      | %               | 0.95   | MAX        | UNI EN ISO 2171<br>(2010)                                        |
| Amilogramma<br>(punto massimo di gelatinizzazione) | U.A.            | 800    | MIN        | ICC-Standard no.<br>126/1, ISO 7973,<br>AACC Method no.<br>22-10 |

**ALVEOGRAMMA**

| Tipo di analisi | Unità di misura | Valore    | Tolleranza  | Metodo di prova                      |
|-----------------|-----------------|-----------|-------------|--------------------------------------|
| W               | E-4 Joule       | 220/240   | -20/+20     | ICC-Standard no.<br>121<br>ISO 27971 |
| P/L             | mm H2O/mm       | 0.60/0.70 | -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](mailto:info@molinobertolo.it)

**FARINOGRAMMA**

| Tipo di analisi                    | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova                                                    |
|------------------------------------|-----------------|--------|------------|--------------------------------------------------------------------|
| Assorbimento<br>(corretto a 14.0%) | %               | 55     | MIN        | ICC-Standard no.<br>115/1, AACC<br>Method no. 54-21,<br>ISO 5530-1 |
| Stabilità                          | Minuti          | 7      | MIN        |                                                                    |

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

| Tipo di analisi                           | Unità di misura | Limite                  | Metodo di prova                      |
|-------------------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Conta microorganismi a<br>30° C           | u.f.c./g        | $10^4 \leq x < 10^5$    | UNI EN ISO 4833-1<br>2013/Amd (2022) |
| Conta stafilococchi<br>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<br>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)    | 1459   |
| Energia (Kcal.) | 344    |
| Grassi          | 1.9    |
| di cui saturi   | 0.4    |
| Carboidrati     | 65.7   |
| di cui zuccheri | 3.4    |
| Fibre           | 3.2    |
| Proteine        | 12.5   |
| Sale            | 0.06   |

**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                                                                                                 | 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 | Campo                               |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                                        | Assente                |                                     |
| Frutta a guscio                                                                                                                | Assente                |                                     |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                             | Assente                |                                     |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                             | Possibile contaminante | Campo                               |
| 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 <sub>2</sub>                     | Assente                |                                     |
| Lupini e prodotti a base di lupini                                                                                             | Assente                |                                     |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                                                       | Assente                |                                     |

**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 in sacco, 6 mesi merce sfusa.                                                                                                    |
| <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 è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; 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.                                                                                                                                          |

**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)

**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'**

|                              |                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| <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 |