


**INFORMAZIONI PRODOTTO**

| LINEA PANIFICAZIONE                                |   |
|--|---|
| <b>Imballo:</b>                                    |    |
| <b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b> | FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PIAVE  |
| <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>                      | Questa farina si presenta alla preparazione di impasti con metodo diretto e rinfreschi di biga/poolish. Consente di ottenere impasti elastici e facilmente lavorabili in breve tempo. Particolarmente indicato per pani morbidi e ben sviluppati, dalla crosta sottile e dall'alveolatura fine ed uniforme (bocconcini, pane al latte, pane all'olio, focacce). |
| <b>Cereali impiegati:</b>                          | Miscela di grani teneri nazionali e/o europei.  |
| <b>Prodotto in:</b>                                | ITALIA  |
| <b>Formato:</b>                                    | 1 Kg, 5 Kg, 25 Kg, Sfusa.   |

**PROPRIETA' CHIMICO FISICHE**

| Tipo di analisi                                    | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo di prova  |
|--|-----------------|--------|------------|--|
| Umidità  | %               | 15.5   | MAX        | Metodo Buhler  |
| Glutine (s.s.)                                     | %               | 9.5    | -0.5/+0.5  | ICC Standard no. 155<br>AACC Method 38-12                        |
| Ceneri (s.s.)                                      | %               | 0.55   | MAX        | UNI EN ISO 2171<br>(2010)  |
| Amilogramma<br>(punto massimo di gelatinizzazione) | U.A.            | 600    | MIN        | ICC-Standard no.<br>126/1, ISO 7973,<br>AACC Method no.<br>22-10 |

**ALVEOGRAMMA**
**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)

| Tipo di analisi | Unità di misura        | Valore    | Tolleranza  | Metodo di prova                      |
|-----------------|------------------------|-----------|-------------|--------------------------------------|
| W               | E-4 Joule              | 250/270   | -20/+20     | ICC-Standard no.<br>121<br>ISO 27971 |
| P/L             | mm H <sub>2</sub> O/mm | 0.50/0.60 | -0.10/+0.10 |                                      |

**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          | 5      | 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<br>18/03/1999 All 1. |
| Filth test           | n. peliratto/ 50 g         | < 1                     |   |

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**
**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)

| Nutriente       | Valore |
|-----------------|--------|
| Energia (Kj)    | 1421   |
| Energia (Kcal.) | 335    |
| Grassi          | 1.4    |
| di cui saturi   | 0.3    |
| Carboidrati     | 66.3   |
| di cui zuccheri | 0.2    |
| Fibre           | 3.0    |
| Proteine        | 12.8   |
| Sale            | 0.02   |

## 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  | 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 | 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. |

**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)

**PACKAGING**

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Confezione:</b> | 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**

|                 |  |
|-----------------|--|
| <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.  |

**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 |