


**INFORMAZIONI PRODOTTO**

LINEA PANIFICAZIONE	
<b>Imballo:</b>	
<b>Denominazione legale o di vendita prodotto:</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1" PLUS
<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>	Preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18-20 °C per un tempo superiore alle 24 ore circa). Farina molto forte ottenuta a partire da una miscela di grani appositamente studiata per caratterizzare il prodotto finito. Per un pane dal profumo inconfondibile, dal sapore delicato, con una colorazione ambrata, uniforme ed una mollica alveolata leggera. Particolarmente indicata per la preparazione di impasti idratati all'80% circa. Contiene acido L-ascorbico (E300) e aggiunta di glutine.
<b>Cereali impiegati:</b>	Miscela di grani teneri europei e/o extra 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.)	%	14	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.80	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	900	MIN	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

**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)

**ALVEOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
W	E-4 Joule	460/490	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H <sub>2</sub> O/mm	0.60/0.70	-0.10/+0.10	

**FARINOGRAMMA**

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	60	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	20	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)	1459
Energia (Kcal.)	344
Grassi	1.9
di cui saturi	0.4
Carboidrati	63.1
di cui zuccheri	0.4
Fibre	3.2
Proteine	17.1
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	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). 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