



L'idea di *Molino Bertolo* di creare e utilizzare farina ottenuta dai campi di agricoltori italiani e locali nasce dalla volontà di tornare alle origini, dove il rispetto della natura e delle persone è un punto cardine imprescindibile. L'azienda, forte della sua centenaria presenza nel territorio, vede gli agricoltori come attori principali del processo produttivo. Con il loro rapporto passionale con la terra, coltivano e curano il grano dal seme alla spiga per fornire una materia prima di altissima qualità, la vera qualità del prodotto 100% italiano.

COSA SIGNIFICA FARINA DI GRANO 100% ITALIANO?

Significa che ogni fase del processo dalla produzione della materia prima alla lavorazione e allo stoccaggio avviene su suolo italiano. Molino Bertolo, per garantire ai clienti la fornitura di grano tenero coltivato in Italia, oltre ad approvvigionarsi da fornitori certificati, ha ottenuto la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari tramite l'ente accreditato CSQA.

In questo modo, la qualità va di pari passo con la trasparenza.



**CERTIFICATO N. AG/RINT-19/307**
CERTIFICATE No.

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO AGROALIMENTARE REALIZZATO / FORNITO DA
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD PRODUCT MADE / SUPPLIED BY

BERTI GROUP SPA

VIA DELL'ARTIGIANATO 37 37040 PRESSANA (VR) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / *IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS*

VIA DELL'ARTIGIANATO 37 37040 Pressana (VR) ITALIA

È CONFORME ALLA NORMA E / O DOCUMENTO DI RIFERIMENTO
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD AND / OR REFERENCE DOCUMENT

ISO 22005:2007

ed al Regolamento Tecnico Accredia: RT-17 / and to the Technical Rule Accredia: RT-17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI CAMPI DI ATTIVITÀ / DESCRIPTION OF PRODUCT AND FIELDS OF ACTIVITY

Oggetto del sistema di rintracciabilità: Grano tenero
Oggetto del sistema di rintracciabilità: Determinare l'origine del prodotto
Obiettivi del sistema di rintracciabilità: Determinare l'origine e la storia del prodotto e facilitare la verifica di specifiche informazioni inerenti le pratiche culturali e di conservazione del prodotto.
Profondità del sistema di rintracciabilità: Coltivazione, raccolta, trasporto, conferimento, stoccaggio, vendita
Estensione del sistema di rintracciabilità: grano tenero alla rinfusa
Elementi del sistema di rintracciabilità: Aziende agricole conferenti, mappali, quaderni di campagna, attività culturali, quantitativi prodotti, documenti di trasporto, silos/magazzini di stoccaggio e consegna al cliente (franco partenza)
UMR: "unità di vendita" kg di grano tenero sfuso

Object of the traceability system: Soft wheat
Object of the traceability system: Determine the origin of the product
Objectives of the traceability system: Determine the origin and history of the product and facilitate the verification of specific information regarding the cultural and conservation practices of the product.
Depth of the traceability system: Cultivation, harvesting, transport, conferment, storage, sale
Extension of the traceability system: soft wheat in bulk
Elements of the traceability system: Transferring farms, maps, country notebooks, cultural activities, quantities produced, transport documents, storage silos / warehouses and delivery to the customer (ex-works)
UMR: "sales unit" kg of soft wheat in bulk

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità: Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Regulation for the issue of the Certificate of Conformity of the Agri-Food Product

Prima emissione <i>First Issue</i>	<u>17.09.2019</u>	Data decisione di rinnovo <i>Renewal decision date</i>	<u>15.09.2022</u>
Data scadenza <i>Expiry Date</i>	<u>16.09.2025</u>	Data revisione <i>Revision date</i>	<u>15.09.2022</u>

Dott. Ing. Enrico De Micheli

(Direttore)

Agroqualità SpA

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy



PRD N° 074 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Il prodotto / The product

Farina di grano tenero

venduta sfusa in cisterna o confezionata in sacchi da 1, 5 o 25 Kg,
identificata dalla dicitura '100% Grani Italiani' o '100 % Grani Veneti' nella confezione e/o nel DdT di vendita

Organizzazione responsabile ai fini della rintracciabilità:
Responsible organization for the compliance of traceability system

Molino Bertolo S.r.l.

Sede legale e unità operativa: Via Dogana Vecchia, 10 – Fraz. Covolo – 31040 PEDEROBBA (TV)

E' conforme allo standard / *Is in compliance with the standard:*

UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Nel rispetto dei seguenti requisiti / *With respect of the following:*

Rintracciabilità intra-aziendale dalla fase di ricevimento del grano tenero, certificato UNI EN ISO 22005 in ambito accreditato e con obiettivo origine, alla fase di spedizione della farina al cliente.

OBIETTIVI DI RINTRACCIABILITÀ: Garantire al cliente la fornitura di farina ottenuta da grano tenero coltivato in Italia/Regione Veneto; soddisfare i requisiti dei clienti inerenti la rintracciabilità dei prodotti; collegare in maniera efficace ed efficiente i lotti di materie prime in ingresso con i lotti di prodotto finito in uscita; supportare la sicurezza alimentare attraverso una gestione efficace delle situazioni di crisi legate alla presenza di prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza e di qualità (compresa l'effettuazione di ritiri e richiami mirati).

ELEMENTI TRACCIATI: fornitore di grano e relativo certificato di rintracciabilità (ISO 22005) con indicazione di origine, quantità, silo di stoccaggio, data e quantità di grano macinato, quantità di farina e silo di stoccaggio, tipologia e lotto di confezionamento, cliente destinatario, lotto, quantità e formato di spedizione.

Certificazione rilasciata in conformità al regolamento tecnico ACCREDIA Rt-17
Certification Issued in compliance with the technical regulations ACCREDIA Rt-17

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.
La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
This certificate will satisfy the requirements established by CSQA.
The validity of this Certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 04.10.2019
First issue

Emissione corrente: 01.12.2022
Current issue

Scadenza: 03.10.2025
Expiry date

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato



I dati raccolti dal nostro fornitore di grano tenero tracciato 100% italiano mostrano che le zone di raccolta si dividono in:

Grano “Debole”, con un tenore proteico attorno al 13%, gli agricoltori provengono principalmente dalla provincia di Padova.

Lotto	Articolo	Dep.	Q.tà carico	Q.tà scarico	Q.tà	Q.tà	Data	ID Documento	Num. DDT for.
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	31,08	31,08	31,08	8/29/24	2024-2DDB-0000959	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	32,09	32,09	32,09	11/25/24	2024-2DDB-0001222	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	30,92	30,92	30,92	11/26/24	2024-2DDB-0001228	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	31,97	31,97	31,97	1/15/25	2025-2DDB-0000068	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	31,52	31,52	31,52	3/6/25	2025-2DDB-0000201	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	31,16	31,16	31,16	4/8/25	2025-2DDB-0000219	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400007	BGTZZN01	BOV.01	0	32,63	32,63	32,63	4/14/25	2025-2DDB-0000221	MOLINO BERTOLO srl

Grano “Forte”, con un tenore proteico attorno al 14.5-15%, gli agricoltori provengono principalmente dalla provincia di Verona.

Lotto	Articolo	Dep.	Q.tà carico	Q.tà scarico	Q.tà	Q.tà	Data	ID Documento	Ragione Sociale
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,44	31,44	31,44	8/6/24	2024-2DDB-0000883	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,26	31,26	31,26	8/22/24	2024-2DDB-0000933	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,26	31,26	31,26	9/13/24	2024-2DDB-0001000	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,9	31,9	31,9	10/18/24	2024-2DDB-0001124	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,15	31,15	31,15	11/29/24	2024-2DDB-0001241	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,35	31,35	31,35	12/6/24	2024-2DDB-0001267	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	30,31	30,31	30,31	1/24/25	2025-2DDB-0000100	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	11,71	11,71	11,71	3/10/25	2025-2DDB-0000204	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,56	31,56	31,56	4/10/25	2025-2DDB-0000220	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	33,1	33,1	33,1	4/17/25	2025-2DDB-0000222	MOLINO BERTOLO srl
BO103202400001	BGTZZN01	BOV.01	0	31,4	31,4	31,4	5/19/25	2025-2DDB-0000278	MOLINO BERTOLO srl



per

La Casa delle Farine

I grani 100% italiani di filiera certificata vengono selezionati sul territorio in alcune aziende agricole che coltivano grano da sempre in maniera responsabile e sostenibile per poi conferirlo al molino che lo macina in esclusiva per noi senza additivi chimici o conservanti e privo di glutine secco aggiunto.

Il mugnaio Enrico Bertolo dal 1890.



Di seguito potete trovare una tabella comparativa nome/referenze utile per capire quale tipologia di farina è contenuta per ogni prodotto

TABELLA REFERENZE

TIPO	SCRITTA	MISCELA GRANO	W
0' / TIPO 1	GENTILROSSO	100% GENTILROSSO	200/220
0'	TREVISO	50% GENTILROSSO + 50% GIORGIONE	240/260
0'	PIAVE	50% GENTILROSSO + 50% BOLOGNA	250/270
0'	R	50% GENTILROSSO + 50% REBELDE	320/340
00'	VIOLA	50% GENTILROSSO + 50% REBELDE	320/340
0'	REBELDE	100% REBELDE	380/400
TIPO 1 TIPO 2	W 220/240	70% GIORGIONE + 30% GENTILROSSO	220/240
TIPO 1 TIPO 2	W 300/320	70% BOLOGNA + 30% REBELDE	300/320
TIPO 1 TIPO 2	W 360/380	100% REBELDE	360/380




INDICE

Farina di Grano Tenero di tipo "1" W 360-380	7
Farina di Grano Tenero di tipo "2" W 300-320	11
Farina di Grano Tenero di tipo "1" W 300-320	15
Farina di Grano Tenero di tipo "00" Bologna /Rebelde	19
Farina di Grano Tenero di tipo "0" Gentilrosso / Giorgione	23
Farina di Grano Tenero di tipo "0" Gentilrosso / Bologna	27
Farina di Grano Tenero di tipo "0" Bologna / Rebelde	31
Gentilrosso farina di Grano Tenero di tipo "1"	35
Gentilrosso farina di Grano Tenero di tipo "0"	37



INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA AGRICOLA®	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE - FARINA PER PIZZA DI TIPO "1" W360/380
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Ideale per impasti a lunga lievitazione e con lavorazione in poolish. Ottime capacità di assorbimento dei liquidi ed inglobamento dei grassi.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	1 Kg, 12.5 Kg, 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 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.80	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	800	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	360/380	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/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%)	%	56	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC
Stabilità	Minuti	12	MIN	Method no. 54-21, ISO 5530-1

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	65.7
di cui zuccheri	3.4
Fibre	3.2
Proteine	14.5
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 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%.
Da consumarsi preferibilmente entro:	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; 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.

Molino Bertolo SRL

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

info@molinobertolo.it


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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA AGRICOLA®	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE - FARINA PER PIZZA DI TIPO "2" W300/320
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Ideale per impasti brevi e medie lievitazioni e con lavorazione in poolish. Ottime capacità di assorbimento dei liquidi ed inglobamento dei grassi.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	1 Kg, 12.5 Kg, 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 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.95	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	800	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	300/320	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/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%)	%	55	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	7	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	
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	65.7
di cui zuccheri	3.4
Fibre	3.2
Proteine	13.5
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 SO2	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%.
Da consumarsi preferibilmente entro:	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; 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.

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


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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA AGRICOLA®	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE - FARINA PER PIZZA DI TIPO "1" W300/320
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Ideale per impasti brevi e medie lievitazioni e con lavorazione in poolish. Ottime capacità di assorbimento dei liquidi ed inglobamento dei grassi.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	1 Kg, 12.5 Kg, 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 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.80	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	800	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	300/320	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/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%)	%	55	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	7	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	65.7
di cui zuccheri	3.4
Fibre	3.2
Proteine	13.5
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 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%.
Da consumarsi preferibilmente entro:	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; 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.

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


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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA PIZZERIA	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" BOLOGNA, REBELDE
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e di impasti con metodo indiretto. Per entrambe le tipologie di impasti si consiglia la maturazione delle palline in frigo a 2-4 °C per almeno 24-36 ore. Farina equilibrata con buon assorbimento e ottima estensibilità dell'impasto.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	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 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.55	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	800	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	280/320	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/mm	0.50/0.60	-0.10/+0.10	

FARINOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	56	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	12	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)	1443
Energia (Kcal.)	340
Grassi	1.5
di cui saturi	0.3
Carboidrati	67.2
di cui zuccheri	3.3
Fibre	2
Proteine	13.5
Sale	0.05

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 SO2	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.

PACKAGING

Confezione:	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

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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA PANIFICAZIONE	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" GENTILROSSO, GIORGIONE.
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Indicata per la preparazione di impasti con metodo diretto (poolish conservato a 18-20 °C per 15 ore) e rinfreschi di biga/polis. Il tempo di lavorazione totale è breve, di circa 4-6 ore per l'ottenimento di prodotti finiti. A seconda del grado di idratazione si possono ottenere prodotti finiti con alveoli piccoli e ravvicinati (mantovane) oppure alveoli grandi ed uniformi (baguette).
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	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.)	%	9.50	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.65	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	600	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	240/260	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/mm	0.50/0.60	-0.10/+0.10	

FARINOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	55	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	5	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)	1475
Energia (Kcal.)	348
Grassi	1.4
di cui saturi	0.3
Carboidrati	69.5
di cui zuccheri	3.2
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	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 SO2	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 SRL

Via 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 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

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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA PANIFICAZIONE	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" GENTILROSSO, BOLOGNA.
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	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).
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	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.)	%	9.5	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.65	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	600	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	250/270	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/mm	0.50/0.60	-0.10/+0.10	

FARINOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	55	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	5	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)	1421
Energia (Kcal.)	335
Grassi	1.4
di cui saturi	0.3
Carboidrati	66.3
di cui zuccheri	2.2
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	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 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.

PACKAGING

Confezione:	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

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

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA PANIFICAZIONE	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BOLOGNA, REBELDE.
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	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.
Informazioni tecniche:	Farina molto versatile, adatta alla preparazione di svariate tipologie di pani (mantovane, montasù, arabi, pancarré, pane in cassetta). Equilibrio perfetto tra tenacità ed estensibilità dell'impasto. Consente la lavorazione sia con metodo diretto che con metodo indiretto per almeno un 30% e conservata a 18-20 °C per 10-12 ore circa, oppure poolish conservata a 18-20 °C per 14-15 ore.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri italiani.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	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.)	%	11	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.65	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	700	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	320/340	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H2O/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%)	%	55	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	9	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)	1475
Energia (Kcal.)	348
Grassi	1.4
di cui saturi	0.3
Carboidrati	68.5
di cui zuccheri	0.2
Fibre	3.0
Proteine	13.8
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	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 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.

PACKAGING

Confezione:	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

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

Linea Panificazione



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06
Rev. 01 del 02/03/2022

NOME DEL PRODOTTO

Gentilrosso Farina di grano tenero tipo "1"

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.*

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con lievi tonalità cruscali, 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.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Glutine	[%s.s]	9 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	0,80 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)

DATI REOLOGICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971
W	[10 ⁻⁴ Joule]	200/220	
P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,60/0,70	
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Assorbimento	[%]	53 (minimo)	
Stabilità	[min.]	3 (minimo)	

AMILOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600 (minimo)	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<200.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococco aureo	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossina B1	ppb	<2	
Ocratossina A	ppb	<3	
DON	ppb	<750	

Zearalenone	ppb	<75	
Cadmio	ppm	<0,1	UNI EN ISO 13804 (2002) + UNI EN ISO 13805 (2002) + EPA 6010C (2007)
Piombo	ppm	<0,2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	N° frammenti di insetti/50g N° peli di ratto/50g	<25 <1	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	1459kJ – 344kcal	Di cui zuccheri	3,4 g
Grassi	1,9 g	Fibre	3,2 g
Di cui saturi	0,4 g	Proteine	12,5 g
Carboidrati	67,7 g	Sale	0,06 g

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

LAVORAZIONE

- Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50% con metodo diretto a corta lievitazione.
- Da utilizzarsi per tagliare farine più forti.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

PACKAGING

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). Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967).

MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25kg. Bancali da 10 qli

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474

Linea Panificazione



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06
Rev. 01 del 02/03/2022

NOME DEL PRODOTTO

Gentilrosso Farina di grano tenero tipo "0"

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. *Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.*

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con lievi tonalità cruscali, 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.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Umidità	[%]	15,50 (massimo)	Metodo Buhler
Glutine	[%s.s]	9 (minimo)	ICC Standard No. 155 AACC Method 38-12
Ceneri	[%s.s]	0,55/0.65 (massimo)	UNI EN ISO 2171 (2010)

DATI REOLOGICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
ALVEOGRAMMA			ICC-Standard no. 121 ISO 27971
W	[10 ⁻⁴ Joule]	200/220	
P/L	[mmH ₂ O/mm]	0,60/0,70	
FARINOGRAMMA			ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Assorbimento	[%]	53 (minimo)	
Stabilità	[min.]	3 (minimo)	

AMILOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Punto massimo di gelatinizzazione	[u.a]	600 (minimo)	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<200.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococco aureo	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossina B1	ppb	<2	
Ocratossina A	ppb	<3	

DON	ppb	<750		
Zearalenone	ppb	<75		
Cadmio	ppm	<0,1	UNI EN ISO 13804 (2002)	
Piombo	ppm	<0,2	+ UNI EN ISO 13805 (2002) + EPA 6010C (2007)	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)	
Filth test	N° frammenti di insetti/50g N° peli di ratto/50g	<25 <1	Dm 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO				
<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	
Energia	1459kJ – 344kcal	Di cui zuccheri	3,4 g	
Grassi	1,9 g	Fibre	3,2 g	
Di cui saturi	0,4 g	Proteine	12,5 g	
Carboidrati	67,7 g	Sale	0,06 g	
ALLERGENI				
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x
OGM				
Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.				
LAVORAZIONE				
<ul style="list-style-type: none"> Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50% con metodo diretto a corta lievitazione. Da utilizzarsi per tagliare farine più forti. 				
CONSERVAZIONE				
Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.				
PACKAGING				
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). Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967).				
MODALITA' DI CONSEGNA				
Sacchi da 25kg. Bancali da 10 qli				

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474