



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 1 di 7

Prodotto/ Product:	FARINA INTEGRALE DI SEGALE macinato a cilindri WHOLE RYE FLOUR milled in cylinders
Denominazione di vendita/ Sales description	FARINA INTEGRALE di SEGALE WHOLE RYE FLOUR
Elenco ingredienti Ingredients	SEGALE (<i>Secale cereale</i>); RYE (<i>Secale cereale</i>);
Particolarità prodotto Product features	La farina di segale integrale è una farina adatta alla preparazione di prodotti da forno Whole rye flour is a flour suitable for the preparation of bakery products
Provenienza cereale Origin of cereal	ITALIA e UE
Presentazione prodotto Product presentation	Umidità inferiore al 15,5% Humidity <15,5 %
Descrizione processo Production process	Dalla macinazione della segale si ottiene una resa in farina che oscilla tra il 70 e l'82%; il rimanente 18-30% è costituito da crusca, cruschetto, germe, farinaccio. La percentuale di farina estratta dal chicco dipende, oltre che dal tipo di segale, anche dai parametri chimico fisici desiderati e impostati nella macinazione. Il processo di macinazione della segale tenero ha inizio con la pulitura della segale, esistono tre fasi di pulitura più la fase di bagnatura o condizionamento: - o La prima fase si chiama pre-pulitura ed è quella che si esegue subito al ricevimento del prodotto presso il mulino prima di immagazzinarlo nei silos o depositi. Questa pre-pulitura ha la caratteristica di dover lavorare in modo veloce una grande quantità di prodotto, e serve a migliorare la conservazione del prodotto fino alla lavorazione successiva. - o La pulitura che si esegue prima della macinazione. In questa fase la pulizia deve essere molto accurata e sono necessarie più macchine. Ogni macchina serve a togliere impurità specifiche, tra le quali più importante è la spazzola grano, che serve a una pulizia più profonda della segale spazzolando la sua parte esterna e rimuovendo polvere, terra e altre impurità possibili come muffe. - o La bagnatura della segale e il suo tempo di riposo (chiamato anche condizionamento) permette di ammorbidire la parte esterna di crusca che in questo modo, durante la macinazione, non si frantuma rimanendo più morbida e di dimensioni maggiori e facilitando quindi la sua perfetta separazione tramite la setacciatura. - o Dopo bagnatura e riposo è prevista una seconda pulitura, per migliorare ulteriormente la pulizia del prodotto. Successivamente la segale viene indirizzata nella macinazione; ci sono più fasi di macinazione in sequenza, le progressive macinazioni servono ad aprire con delicatezza i chicchi e poi spogliarli delicatamente dalla farina contenuta cercando il più possibile a non frantumare la crusca e il cruschetto. Da ogni passaggio di macinazione il prodotto è aspirato da sistemi pneumatici e inviato a un passaggio di stacciatura con macchinari chiamati Plansichter. Il risultato finale è una farina con caratteristiche fisiche conformi alla lavorazione attesa. I prodotti di scarto come il cruschetto, la crusca e il farinaccio possono essere usati per scopi zootecnici se non trattati secondo i termini di legge, altrimenti per scopo umano. From the milling of the rye a flour yield is obtained that varies between 70 and 82%; the remaining 18-30% consists of bran, bran, germ, flour. The percentage of flour extracted from the grain depends, as well as on the type of rye, also on the desired physical chemical parameters and set in the milling. The process of milling the rye begins with the cleaning of the grain, there are three cleaning phases plus the wetting or conditioning phase: - o The first phase is called pre-cleaning and is the one that is performed immediately upon receipt of the product at the mill before storing it in the silos or deposits. This pre-cleaning has the characteristic of having to work quickly a large amount of product, and serves to improve the conservation of the product until the next processing. - o Cleaning performed before grinding. In this phase the cleaning must be very accurate and more machines are needed. Each machine is used to remove specific impurities, among which the grain brush is the most important, which is used for a deeper cleaning of the rye by brushing its outer part and removing dust, earth and other possible impurities such as mold. - o The wetting of the rye and its resting time (also called conditioning) makes it possible to soften the external part of bran which, during the grinding process, does not shatter, remains softer and larger and therefore facilitates its perfect separation through sieving. - o After wetting and rest, a second cleaning is provided to further improve the cleaning of the product. Subsequently the rye is addressed in the milling; There are several stages of grinding in sequence, the progressive grinding is used to gently open the grains and then strip them gently from the flour contained trying as much as possible not to break the bran and the bran. From each grinding step the product is sucked by pneumatic systems and sent to a sieving passage with machines called Plansichter. The end result is a flour with physical characteristics that conform to the expected processing. Waste products such as



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 2 di 7

crusch, bran and farinaccio can be used for zootechnical purposes if not treated according to the terms of the law, otherwise for human purpose

Grammatura Weight	Prodotto soggetto a calo peso naturale Product subject to natural weight loss
Confezione Package	Sacchi di carta multistrato idonei al contatto diretto con sostanze alimentari . L'operazione di chiusura è eseguita in modo automatico con macchina insaccatrice "a valvola" che esclude l'insaccamento a cielo aperto e successiva cucitura del sacco, eliminando l'esposizione della farina all'aria confinante. La data di scadenza, espressa in giorno mese ed anno, e il numero di lotto sono stampati sul sacco. Multilayer paper bags suitable for direct contact with food. The closing operation is performed automatically with a "valve" bagging machine which excludes bagging in the open air and subsequent sewing of the bag, eliminating the exposure of the flour to the surrounding air. The expiry date, expressed in day, month and year, and the lot number are printed on the bag.
Imballo Packing	Sacchetti da 2Kg e 25Kg
Durabilità Shelf life	6 mesi

Presentazione dell'azienda Company overview	Il Molino Martinetto è un'azienda storica a conduzione familiare che opera nel settore della macinazione di cereali per la produzione di farine per alimentazione umana e la conseguente produzione di sottoprodotti destinati alla zootecnia. Il mulino è attrezzato per lo stoccaggio dei cereali in grani, degli sfarinati e dei sottoprodotti, per la macinazione e, per la consegna delle merci sfuse o confezionate in sacchi. Molino Martinetto is a historic family-owned company that operates in the field of milling of cereals for the production of flour for human consumption and the consequent production of by-products intended for animal husbandry. The mill is equipped for the storage of grain grains, flour and by-products, for grinding and for the delivery of loose goods or packaged in bags.
--	--

Conservazione Conservation	Vedi allegato See Annex
Condizioni di trasporto Conditions of transport	Trasportare su automezzi puliti, chiusi e freschi, preferibilmente al buio.
Modalità di trasporto Modality of transport	Carry in sanitation on vehicles fresh and clean, preferably in the dark.



SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità Statements and Quality Assurance

Tracciabilità Reg. CE. 178/02 Traceability Reg. CE. 178/02	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company. Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer. This system is able to identify one or more lots of products placed on the market. Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are non accordant.
HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE Active under Reg. 852/2004/CE
O.G.M. G.M.O.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). The company applies a policy of OGM FREE.
Glutine Gluten	Il prodotto contiene glutine. The product contains gluten.
Radiazioni ionizzanti Ionizing radiation	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi. The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory
Alcool	Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione. The product don't contain alcohol and during the transformation process is not provided the use of alcohol

Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche Possibility of use for specific food categories

	Certificato Certified	Adatto Suitable
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani Vegetarian food		✓
Vegano Vegan food		✓



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Caratteristiche sensoriali **Sensory characteristics**

Colore Color	Marrone chiaro, Light brown
Consistenza Consistency	Polvere impalpabile, Impalpable powder
Odore Smell	Tipico di segale, Typical of rye
Sapore Flavor	Tipico del segale, Typical of rye

Caratteristiche reologiche medie **Average rheological characteristics**

Umidità Humidity	15,50 max
Ceneri Ashes	1,70 max
Proteine Protein	11-12%
Glutine umido Wet gluten	17,5-18,5%
Assorbimento in acqua Absorption in water	60-65%

Caratteristiche chimiche **Chemical characteristics**

Aflatossine Aflatoxins B1, B2, G1, G2	<4 µg/Kg
Aflatossine Aflatoxin B1	<2 µg/Kg
Umidità Humidity	max 15,5%

Caratteristiche microbiologiche **Microbiological characteristics**

<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	< 10 CFU/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> Coagulase positive staphylococci	< 100 UFC/g	< 100 CFU/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/25g	Absent / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25g	Absent / 25g

Valori Nutrizionali Medi Per 100g di prodotto **Nutritional Information Average for 100g of products**

Energia	Energy	328/1384	kJ/kcal
Grassi	Fats	1,6	g
-Di cui acidi grassi saturi	- saturated fats	0,2	g
-Di cui acidi grassi trans	- trans fatty acids	0	g
Carboidrati	Carbohydrates	61	g
-Di cui zuccheri	- sugars	1,0	g
Fibra	Fibers	15	g
Proteine	Proteins	10	g
Sale	Salt	<0,01	g



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 5 di 7

Allergeni Allergens	INGREDIENTE INGREDIENTS	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA POSSIBLE CROSS- CONTAMINATION	PRESENZA IN AZIENDA PRESENCE IN COMPANY
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	✓	no	✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on Crustaceans	no	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on Molluscs	no	no	no
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products based on eggs	no	no	no
Pesci e prodotti a base di pesci Fishes and products based on fishes	no	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products based on peanuts	no	no	no
Soia e prodotti a base di soia Soy and products based on soy	no	✓	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and products based on milk	no	no	no
Frutta con guscio e prodotti derivati) Nuts and arising products	no	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products based on Sesame seeds	no	no	no
Solfiti (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg) Sulphites (concentration ≥10 ppm)	no	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery	no	no	no
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products based on mustard	no	✓	no
Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and products based on lupine	no	no	no

Lista allergeni secondo il Reg. 1169/2011 [Allergens list from Reg. 1169/2011](#)



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 6 di 7

La FARINA è un alimento ottenuto semplicemente con segale, senza conservanti artificiali e stabilizzanti; per questo motivo la farina richiede attenzione per mantenere le sue proprietà chimiche, fisiche e organolettiche. Per questo motivo, le regole aziendali della corretta gestione del prodotto devono essere rispettate per ottenere la garanzia di una buona durata. Seguire queste regole.

The FLOUR is a food obtained by simply rye, without artificial preservatives and stabilizers; in this way flour requires attention to maintain its chemical, physical and organoleptic properties. For this reason, in the company rules of proper management of the product must be respected to obtain the warranty of good shelf life. Follow the rules

Cosa fare /What to do	Svantaggi che possono verificarsi se non si rispetta questa pratica Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
- Conservare la confezione in aree dedicate esclusivamente allo stoccaggio di questo prodotto. - Keep the packaging in areas dedicated exclusively to the storage of this product.	La farina contiene amido e proteine, che assorbono odori. Pertanto, stoccando nello stesso ambiente farina con prodotti odorosi, lo stesso potrebbe assumere note aromatiche indesiderate. La farina non "assorbe" solo l'odore di altri alimenti, ma può "assorbire" gli odori emessi dalle sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Si prenda con la massima cura il microclima del magazzino, si faccia attenzione agli odori e si prevenga lo stoccaggio di tutti i prodotti alimentari o sostanze chimiche nello stesso ambiente. La presenza di merci contaminate o alimenti contenenti cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso ambiente, potrebbe causare una contaminazione crociata tra diversi generi Flour contains starch and proteins, which absorb odors. Therefore, storing in the same room flour with odorous products, the same could take unwanted aromatic notes. Flour does not "absorb" only the smell of other foods, but can "absorb" smells given off by chemicals or by the same environments. Take care of the microclimate of the store, pay attention to odors and prevent storage of all food or chemical substances in the same environment. Cause presence of contaminated goods or food containing bacterial loads and the manipulation of the same in the same room, could cause cross-contamination between different genres.
- Proteggere dall'umidità - Il magazzino deve essere in muratura, asciutto, non soggetto ad un improvviso cambiamento delle caratteristiche ambientali (temperatura, umidità). - Il locale deve essere sufficientemente ventilato in modo naturale o artificiale - Protect from moisture - The storage room must be masonry, dry, not subject to a sudden change of environmental characteristics (temperature, humidity). - The room must be sufficiently ventilated naturally or artificially.	La farina non contiene additivi. La sua manutenzione dipende esclusivamente dalla bassa umidità e dalla bassa temperatura. La permanenza in umido determina la bagnatura e quindi il deterioramento. La luce e il calore favoriscono la rancidità. Le brusche variazioni di temperatura producono quindi la condensazione e la successiva bagnatura. La ventilazione consente di regolare il microclima della stanza, evitare fenomeni di accumulo e mantenere un ambiente sano. The flour raw does not contains additives. Its maintenance depends exclusively on the low humidity and low temperature. The permanence in humid determines the wetting and therefore deterioration. The light and warmth promotes rancidity. Abrupt changes of temperature produce then condensation and the subsequent wetting. The ventilation allows to regulate the microclimate of the room, to avoid phenomena of accumulation and also maintain a healthy environment.
- Tenere i contenitori da terra, su pallet o scaffali ad almeno 15 cm da terra e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm. - Keep containers off the ground, on pallets or shelves at least 15 cm off the ground and spaced from the walls of at least 20 cm.	Mantenere il prodotto distante dalle pareti permette di: - Tenere il prodotto isolato e in condizioni igieniche - eseguire comodamente una maggiore pulizia - Evitare il contatto diretto con superfici soggette a variazioni di temperatura o condensa - Controllare possibili fenomeni di infestazione - esporre il prodotto allo scambio d'aria Jacking up and distancing from the walls allows - Keep the product isolated and under hygienic conditions - perform comfortably and with greater care cleaning - Avoid direct contact with food surfaces subject to temperature changes or condensation - Check possible phenomena of infestation - expose the product to the air exchange
- Non impilare un numero di colli superiore a 6 - Do not stack a number of packages exceeding 6	L'eccessivo sovraccarico dell'imballaggio provoca danni allo stesso, rende difficile il controllo e ostacola la ventilazione del prodotto. The excessive overload of packaging produces damage of the same, makes control difficult and hinders the ventilation of the product.
- Tenere il prodotto lontano dal calore e diretto e indiretto e dalla luce solare diretta. - Keep the product away from heat and direct and indirect from direct sunlight.	L'esposizione di una parte del prodotto a fonti di calore produce cambiamenti significativi localizzati di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno può produrre sacche umide utili al deterioramento. The exposure of a portion of the product to heat sources produces localized significant changes in the rate of moisture with consequent deterioration of the product. The localized phenomenon a few bags or small portions of the bags themselves is likely to spread to the rest of the product.



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina 7 di 7

Per la corretta gestione dei magazzini
For the proper management of warehouses:

Cosa fare /What to do	Svantaggi che possono verificarsi se non si rispetta questa pratica Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
- Garantire le operazioni di pulizia almeno due volte a settimana. Provvedere alla rimozione di rifiuti, detriti e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori o ventilatori invece di scope meccaniche - Ensure cleaning operations at least two times a week. Provide for the removal of waste, debris and spills. It is also suggested that you always use exhaust fans or blowers instead of mechanical brooms.	L'igiene dei magazzini è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non è impermeabile, quindi è esposta all'ambiente. Residui di prodotto creano vantaggio per lo sviluppo di infestanti e di forme batteriche come muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Fuoriuscite e rifiuti attirano parassiti e roditori. L'uso di scope e soffiatori ha l'inconveniente di sollevare la polvere The hygiene of the warehouses is essential for the good preservation of the product as the packaging is not waterproof it makes it exposed to the environment. Product residue in benefit the development of bacterial forms weeds such as molds of which is extremely difficult to get rid. Spills and waste attract pests and rodents. The use of brooms and blowers has the drawback of raising dust, also not perfectly away the residue.
- magazzini devono essere svuotati una volta all'anno e sottoposti a trattamento di pulizia con disinfettanti e insetticidi specifici - The warehouses must be emptied once a year and subjected to cleaning treatment with disinfectants and insecticides specific.	Alcuni insetti depongono le proprie uova nell'intonaco delle pareti. Spore di muffa spesso si depositano negli anfratti delle pareti e dei soffitti. Non è possibile ripulire l'ambiente con operazioni di pulizia e sanificazione tradizionali: sottoporre periodicamente a bonifica locale a gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi e gli insetti. (richiedere l'intervento di società specializzate nel settore specifico e debitamente autorizzate) Some insects lay their own eggs in the plaster of the walls. Mold spores often deposited in the haze of the walls and ceilings. It is not possible to clean up the environment with operations of cleaning and sanitizing traditional: it is necessary to subject the local reclamation with non-toxic gases but able to eliminate all microorganisms and insects. (request the intervention of specialized companies in the sector specific and duly licensed)

Contatti di emergenza - Emergency contacts

Contatti in azienda Factory contacts	Telefono Phone number	011 9278317	Dalle 8:00 alle 12:30 Dalle 14:00 alle 18:00
	E-mail	qualita@molinomartinetto.it	From 8:00 to 12:30 From 14:00 to 18:00
Emergenza Emergency	Cellulare Mobile phone		24 ore su 24 tutti i giorni 24 hours – 7 days

Firma per redazione Signature by editorial staff Responsabile Gestione Qualità	
Firma per approvazione Signature for approval Direzione	