	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEMA TECNICA	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	26/04/2023

Farina ottenuta da frumenti di origine piemontese. La procedura di lavorazione è in linea con i principi stabiliti da un sistema HACCP secondo Reg 852/04, da standard UNI EN ISO 9001:2015 e FSSC 22000:2016.








FARINA VIVA - BLU W 160	Farina di Grano Tenero Tipo 1 - <i>Soft wheat flour type 1</i> Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero della varietà Ovalo (100%)	<i>Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and ripe kernels of soft wheat of the Ovalo variety (100%)</i>
CARATTERISTICHE D'USO	USE AND FEATURES
Farina di Tipo 1 di bassa forza, monovarietà, con un'elevata estensibilità. Indicata per impasti con idratazioni comprese tra il 50% e il 65%. E' ideale per la produzione di dolci, pasta frolla e alcuni tipi di grissini.	<i>Type 1 flour of low strength, single variety, with high extensibility. Suitable for doughs with hydrations between 50% and 65%. It is ideal for the production of sweets, shortcrust pastry and some types of breadsticks.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri - Parameters	Valore per tipo 1 - Value for type 1	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)	W	160	
CENERI - ashes	0.80 max	(% su s.s.)	P/L	0.4-0.6	
GLUTINE - gluten	11 min	(% su s.s.)	ASSORBIMENTO - absorption	57 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	11 min	(% su s.s.)	STABILITÀ - stability	6 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	250 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - energy	1400 / 340	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	1,7	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	77	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	1.8	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	6.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	11	g
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		Sale - salt	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g	Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g	<i>Insects fragments</i>	< 20	N°/50g
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g	Larve intere - whole <i>Insects</i>	Assenza	N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - foreign bodies	Assenza	NA
MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti -	Assenza	NA
LIEVITI - yeasts	1000	max U.f.C. in 1 g	<i>Dead or alive insects</i>	Assenza	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE
Allergeni: contiene glutine , può contenere tracce di soia e senape - <i>allergens: contains gluten, may contain traces of soy and mustard</i>
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - <i>Ionized irradiation: absent</i>
OGM: assenti - <i>MGO: absent</i>
TMC: 6 mesi - <i>Shelf life: 6 months</i>
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>
Imballo: sacco carta 25 kg - <i>Packaging: 25 kg paper bag</i>

MOLINI BONGIOVANNI S.P.A. - Via Volta 9 - 10020 Cambiano (TO) - Italia	      
Stabilimenti di produzione: in Cambiano e in Torino	
t. +39 011 9442292/93 - info@bongiovannitorino.it info@pec.bongiovannitorino.it	
P.IVA - C.F. - Registro Imprese 08695940018 Codice SDI KUPCRM1 CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.	