

	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA 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 - EFFEPI W 360	Farina di Farro 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 Aca360 (100%)	Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and ripe kernels of soft wheat of the Aca360 variety (100%)
CARATTERISTICHE D'USO	USE AND FEATURES
Farina di forza tipo 1 caratterizzata da un blend di frumento tenero che bilancia un elevato tenore di proteine ed elevata estensibilità. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni superiori a 85% e maturazioni oltre le 24 ore a temperatura controllata. Ideale per croissant, panettoni, colombe e tutte le tipologie grandi lievitati. Ottima anche per pizza in teglia, pani soffiati e rinfresco del lievito madre.	<i>Type 1 strong flour characterized by a blend of soft wheat that balances a high protein content and high extensibility. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydrations above 85% and maturation over 24 hours at a controlled temperature. Ideal for croissants, panettone, doves and all large leavened types. Also excellent for pan pizza, puffed bread and sourdough refreshment.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore per tipo 1 - <i>Value for type 1</i>	(U.M.)	Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)	W	360	
CENERI - <i>ashes</i>	0.80 max	(% su s.s.)	P/L	0.5-0.6	
GLUTINE - <i>gluten</i>	15.5 min	(% su s.s.)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	65 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	15.5 min	(% su s.s.)	STABILITÀ - <i>stability</i>	18 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxycologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)	Calcolati per 100 g di prodotto - <i>calculated for 100 g of product</i>		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - <i>energy</i>	1545 / 365	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - <i>fat</i>	1.9	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of which saturated</i>	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	77	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>	1.8	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	6.8	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	15.5	g
RESIDUI PESTICIDI - <i>pesticide residues</i>	Limiti di legge - <i>legal limits</i>		Sale - <i>salt</i>	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)	Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(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 - <i>whole Insects</i>	Assenza	N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - <i>rodent hairs</i>	Assenza	N°/50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - <i>foreign bodies</i>	Assenza	NA
MUFFE - <i>molds</i>	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti - <i>Dead or alive insects</i>	Assenza	NA
LIEVITI - <i>yeasts</i>	1000	max U.f.C. in 1 g			

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 CCAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.			