

	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.

<b>FARINA VIVA - GRANTURCO INTEGRALE</b>	Farina Integrale di Granturco - <i>Wholemeal corn flour</i> Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del mais: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>
Farina di granturco integrale ideale per la preparazione di polenta, biscotti ed in percentuale per la preparazione di pani speciali.	<i>Wholemeal corn flour ideal for the preparation of polenta, biscuits and as a percentage for the preparation of special breads.</i>
<b>CARATTERISTICHE D'USO</b>	<b>USE AND FEATURES</b>
Farina ottenuta dalla macinazione a pietra naturale di granturco 100% coltivato a Piossasco, in provincia di Torino. Macinata grossa, a pietra naturale, è ideale per la preparazione della polenta, di biscotti oppure, tagliata con l'80 % di farina di frumento, per la preparazione del pane.	<i>Flour obtained from natural stone grinding of 100% corn grown in Piossasco, in the province of Turin. Coarsely ground, with natural stone, it is ideal for the preparation of polenta, biscuits or, cut with 80% wheat flour, for the preparation of bread.</i>

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals</b>		
<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore per integrale - Value for wholemeal flour</i>	<i>(U.M.)</i>
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)

<b>CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals</b>			<b>TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals</b>		
<i>Parametri</i>	<i>Valore - Value</i>	<i>(U.M.)</i>	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>	1473 / 348	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - <i>fat</i>	1.7	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.4	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	72.4	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	0.5	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	7.2	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	8.5	g
RESIDUI PESTICIDI - <i>pesticide residues</i>	Limiti di legge - <i>legal limits</i>		Sale - <i>salt</i>	0	g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals</b>			<b>FILTH TEST</b>		
<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore - Value</i>	<i>(U.M.)</i>	<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore - Value</i>	<i>(U.M.)</i>
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 -	Assenza	NA
LIEVITI - <i>yeasts</i>	1000	max U.f.C. in 1 g	<i>Dead or alive insects</i>	Assenza	NA

<b>CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE</b>
Allergeni: può contenere tracce di <b>glutine, soia e senape</b> - <i>allergens: may contain traces of gluten, 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>

<b>MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.</b> - 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.			