	<b>Allegato A.6-12</b>	Ed. 02
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev. 00
	<b>MANUALE DELLA QUALITA'</b>	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 - INTEGRALE W 290</b>	Farina di Grano Tenero Integrale - <i>Soft wheat wholemeal flour</i> Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>
Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero della varietà Aca360 e basmati in percentuali variabili	<i>Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and ripe kernels of soft wheat of the Aca360 variety and basmati in varying percentages</i>
<b>CARATTERISTICHE D'USO</b>	<b>USE AND FEATURES</b>
Farina a tutto corpo forte, ottenuta da un blend di frumento tenero. L'alto tenore proteico e l'alta percentuale di fibre favoriscono un notevole assorbimento di liquidi. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni fino all'80% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata. E' ideale per tutte le tipologie di prodotti da forno	<i>Strong wholemeal flour, obtained from a blend of soft wheat. The high protein content and the high percentage of fibers favor a remarkable absorption of liquids. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydration up to 80% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature. It is ideal for all types of baked goods</i>

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals</b>			<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals</b>		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)	W	290	
CENERI - <i>ashes</i>	1.70 max	(% su s.s)	P/L	0.7-0.8	
GLUTINE - <i>gluten</i>	14 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	65 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	14 min	(% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	8 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

<b>CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals</b>			<b>TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals</b>		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(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>	1447 / 342	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>	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	77	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	1.8	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibres</i>	11.0	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	14.0	g
RESIDUI PESTICIDI - <i>pesticide residues</i>	Limiti di legge - <i>legal limits</i>		Sale - <i>salt</i>	< 0.01	g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals</b>			<b>FILTH TEST</b>		
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 - <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: contiene <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia</b> e <b>senape</b> - <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>

<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.	