



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 - MOLTICEREALI	Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Farina di 5 Cereali più 1, ideale per la preparazione di pani di grande e piccola pezzatura ai cereali con semi e focacce rustiche.	<i>Flour of 5 cereals plus 1, ideal for the preparation of large and small grain breads with seeds and rustic focaccia</i>
CARATTERISTICHE D'USO	USE AND FEATURES
Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di grano tenero tipo 1, farina di segale integrale, farina di grano duro integrale, farina di farro monococco integrale, farina di riso rosso integrale tostata e farina di granoturco integrale tostata, semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni comprese tra il 60% e il 70% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata. E' ideale per la preparazione di pani di grande e piccola pezzatura ai cereali e semi. Ottima anche per focacce rustiche e dal sapore ineguagliabile.	<i>Product obtained from the mixture of type 1 soft wheat flour, wholemeal rye flour, wholemeal durum wheat flour, wholemeal einkorn flour, toasted wholemeal red rice flour and toasted wholemeal corn flour, chia seeds, poppy, sesame, flax and sunflower. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydration between 60% and 70% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature. It is ideal for preparing large and small breads with cereals and seeds. Also excellent for rustic focaccias with an incomparable flavour.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore per integrale - <i>Value for wholemeal flour</i>	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)
GLUTINE - <i>gluten</i>	11.5 max	(% su s.s)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals	
<i>Parametri</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>	1475 / 349 kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - <i>fat</i>	2.2 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>	64 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>	9.9 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>	< 0.03 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST	
<i>Parametri - Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)	<i>Parametri - Parameters</i>	Valore - <i>Value</i> (U.M.)
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g	Frammenti di insetti o di larve <i>Insects fragments</i>	< 20 N°/50g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g	Larve intere - <i>whole Insects</i>	Assenza N°/50g
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - <i>rodent hairs</i>	Assenza N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - <i>foreign bodies</i>	Assenza NA
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti -	Assenza NA
MUFFE - <i>molds</i>	1000	max U.f.C. in 1 g	<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 e sesamo , può contenere tracce di soia e senape - <i>allergens: contains gluten and sesame, 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.							