

	<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 - SARAGOLLA W 240</b>	Farina di Grano Duro Integrale - <i>Durum 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 naturale di frumento duro monovarietà Saragolla.	Product obtained by natural stone milling of Saragolla mono-variety durum wheat.																																																							
<b>CARATTERISTICHE D'USO</b>	<b>USE AND FEATURES</b>																																																							
Prodotto integrale ottenuto dalla macinazione a pietra lavica naturale di grano duro monovarietà tipo "Saragolla" che bilancia un buon tenore di proteine, un'ottima qualità del glutine e un elevato indice di giallo. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni comprese tra il 65% e il 75% e maturazione fino a 18/24 ore a temperatura controllata. Ideale per tutte le tipologie di pane di media e grande pezzatura. Ottima anche per la preparazione di pasta.	Integral product obtained by natural lava stone grinding of monovariety durum wheat like "Saragolla" which balances a good protein content, excellent gluten quality and a high yellow index. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydrations between 65% and 75% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature. Ideal for all types of medium and large sized bread. Also excellent for preparing pasta.																																																							
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals</b>	<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals</b>																																																							
<table border="0"> <thead> <tr> <th>Parametri - Parameters</th> <th>Valore integrale - Value wholemeal flour (U.M.)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UMIDITÀ - moisture</td> <td>15.5 max</td> <td>(% sul peso)</td> </tr> <tr> <td>CENERI - ashes</td> <td>0.90 max</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>GLUTINE - gluten</td> <td>10 min</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE (N X 5.70) - proteins</td> <td>12.5 min</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri - Parameters	Valore integrale - Value wholemeal flour (U.M.)		UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)	CENERI - ashes	0.90 max	(% su s.s)	GLUTINE - gluten	10 min	(% su s.s)	PROTEINE (N X 5.70) - proteins	12.5 min	(% su s.s)	<table border="0"> <thead> <tr> <th>Parametri - Parameters</th> <th>Valore - Value (U.M.)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W</td> <td>240</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P/L</td> <td>0.5-0.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ASSORBIMENTO - absorption</td> <td>60 min</td> <td>(% sul peso)</td> </tr> <tr> <td>STABILITÀ - stability</td> <td>6 min</td> <td>(Minuti)</td> </tr> </tbody> </table>		Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)		W	240		P/L	0.5-0.6		ASSORBIMENTO - absorption	60 min	(% sul peso)	STABILITÀ - stability	6 min	(Minuti)																								
Parametri - Parameters	Valore integrale - Value wholemeal flour (U.M.)																																																							
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)																																																						
CENERI - ashes	0.90 max	(% su s.s)																																																						
GLUTINE - gluten	10 min	(% su s.s)																																																						
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	12.5 min	(% su s.s)																																																						
Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)																																																							
W	240																																																							
P/L	0.5-0.6																																																							
ASSORBIMENTO - absorption	60 min	(% sul peso)																																																						
STABILITÀ - stability	6 min	(Minuti)																																																						
<b>CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals</b>	<b>TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals</b>																																																							
<table border="0"> <thead> <tr> <th>Parametri - Parameters</th> <th>Valore - Value (U.M.)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2</td> <td>4 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>AFLATOSSINA B1</td> <td>2 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>OCRATOSSINA A</td> <td>3 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>ZEARALENONE</td> <td>75 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>DEOSSINIVALENOLO</td> <td>750 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>CADMIO - cadmium</td> <td>100 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>PIOMBO - lead</td> <td>200 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues</td> <td colspan="2">Limiti di legge - legal limits</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)		AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	ZEARALENONE	75 max	(ppb)	DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		<table border="0"> <thead> <tr> <th colspan="3">Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore Energetico - energy</td> <td>1478 / 349</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi - fat</td> <td>1.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi - of wich saturates</td> <td>0.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati - carbohydrate</td> <td>71</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri - of wich sugars</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre - fibre</td> <td>6.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine - protein</td> <td>12.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale - salt</td> <td>&lt; 0.01</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>		Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product			Valore Energetico - energy	1478 / 349	kJ / kcal	Grassi - fat	1.5	g	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.3	g	Carboidrati - carbohydrate	71	g	di cui zuccheri - of wich sugars	1.7	g	Fibre - fibre	6.8	g	Proteine - protein	12.5	g	Sale - salt	< 0.01	g
Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)																																																							
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)																																																						
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)																																																						
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)																																																						
ZEARALENONE	75 max	(ppb)																																																						
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)																																																						
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)																																																						
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)																																																						
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits																																																							
Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product																																																								
Valore Energetico - energy	1478 / 349	kJ / kcal																																																						
Grassi - fat	1.5	g																																																						
di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.3	g																																																						
Carboidrati - carbohydrate	71	g																																																						
di cui zuccheri - of wich sugars	1.7	g																																																						
Fibre - fibre	6.8	g																																																						
Proteine - protein	12.5	g																																																						
Sale - salt	< 0.01	g																																																						
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals</b>	<b>FILTH TEST</b>																																																							
<table border="0"> <thead> <tr> <th>Parametri - Parameters</th> <th>Valore - Value (U.M.)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CBT</td> <td>100000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA Spp.</td> <td>Assente</td> <td>U.f.C. in 25 g</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>10</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>COLIFORMI Spp.</td> <td>100</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>STAFILOCOCCI (patogeni)</td> <td>100</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>MUFFE - molds</td> <td>1000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>LIEVITI - yeasts</td> <td>1000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)		CBT	100000	max U.f.C. in 1 g	SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g	ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g	COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g	LIEVITI - yeasts	1000	max U.f.C. in 1 g	<table border="0"> <thead> <tr> <th>Parametri - Parameters</th> <th>Valore - Value (U.M.)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frammenti di insetti o di larve</td> <td>&lt; 20</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Insects fragments</td> <td>&lt; 20</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Larve intere - whole Insects</td> <td>Assenza</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Peli di roditore - rodent hairs</td> <td>Assenza</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Corpi estranei - foreign bodies</td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Insetti vivi o morti -</td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Dead or alive insects</td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>		Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)		Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g	Insects fragments	< 20	N°/50g	Larve intere - whole Insects	Assenza	N°/50g	Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g	Corpi estranei - foreign bodies	Assenza	NA	Insetti vivi o morti -	Assenza	NA	Dead or alive insects	Assenza	NA						
Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)																																																							
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g																																																						
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g																																																						
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g																																																						
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g																																																						
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g																																																						
MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g																																																						
LIEVITI - yeasts	1000	max U.f.C. in 1 g																																																						
Parametri - Parameters	Valore - Value (U.M.)																																																							
Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g																																																						
Insects fragments	< 20	N°/50g																																																						
Larve intere - whole Insects	Assenza	N°/50g																																																						
Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g																																																						
Corpi estranei - foreign bodies	Assenza	NA																																																						
Insetti vivi o morti -	Assenza	NA																																																						
Dead or alive insects	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.																																																								

