	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 - SEGALE INTEGRALE</b>	Farina di segale integrale - <i>Wholemeal rye 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 segale	Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and mature kernels of rye
<b>CARATTERISTICHE D'USO</b>	<b>USE AND FEATURES</b>
Farina ottenuta dalla macinazione a tutto corpo di segale 100% italiana. La sua peculiarità è quella di avere un basso contenuto di glutine e di essere particolarmente indicata nella preparazione di prodotti da forno rustici dal caratteristico gusto.	<i>Flour obtained by whole-body grinding of 100% Italian rye. Its peculiarity is that it has a low gluten content and is particularly suitable for the preparation of rustic baked products with a characteristic taste.</i>

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals</b>		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore per integrale - <i>Value for wholemeal flour</i>	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - <i>ashes</i>	1.70 max	(% su s.s)
GLUTINE - <i>gluten</i>	7 min	(% su s.s)
FALLING NUMBER	220 min	(secondi)

<b>CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals</b>		<b>TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals</b>	
Parametri	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>	973 / 230 kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max (ppb)	Grassi - <i>fat</i>	1.4 g
OCRATOSSINA A	3 max (ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.23 g
ZEARALENONE	75 max (ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	76 g
DEOSSINIVALENOLO	750 max (ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	1.1 g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max (ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	12.8 g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max (ppb)	Proteine - <i>protein</i>	8 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 - <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 -	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 CCAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.	      
--	--