



Allegato A.6-12

Ed. 02

SCHEMA 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 - VERDE W 270

Farina di Grano Tenero Tipo 1 - *Soft wheat flour type 1*
Macinazione a pietra - *Stone milled*
Origine del Grano: Piemonte, Italia - *Origin: Piedmont, Italy*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero delle varietà Basmati e Ovalo

Product obtained by stone milling and sifting healthy and ripe soft wheat of the varieties Basmati and Ovalo

CARATTERISTICHE D'USO**USE AND FEATURES**

Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni comprese tra il 65% e il 75% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata.

Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydration between 65% and 75% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature.

E' ideale per tutte le tipologie di pane di piccola e grande pezzatura, dalla ciabatta al pane rustico

It is ideal for all types of small and large bread, from ciabatta to rustic bread

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals**CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals**

Parametri - Parameters	Valore per tipo 1 - Value for type 1	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - ashes	0.80 max	(% su s.s)
GLUTINE - gluten	13 min	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	14 min	(% su s.s)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
W	270	
P/L	0.5-0.7	
ASSORBIMENTO - absorption	61 min	(% sul peso)
STABILITÀ - stability	10 min	(Minuti)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals**TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals**

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	1460 / 345	kJ / kcal
Grassi - fat	1.7	g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0.5	g
Carboidrati - carbohydrate	77	g
di cui zuccheri - of which sugars	1.8	g
Fibre - fibre	6.8	g
Proteine - protein	14	g
Sale - salt	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals**FILTH TEST**

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
Insetti frammenti	< 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

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape** - *allergens: contains gluten, may contain traces of soy and mustard*

Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - *Ionized irradiation: absent*

OGM: assenti - *MGO: absent*

TMC: 6 mesi - *Shelf life: 6 months*

Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - *Storage: store in a cool and dry place*

Imballo: sacco carta 25 kg - *Packaging: 25 kg paper bag*

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.

