

 il Molino <i>di Torino</i>	Allegato A.6-1	Ed. 01
	SCHEMA TECNICA	Rev. 03
	MANUALE DELLA QUALITA'	20/12/2021

Farina ottenuta da frumenti di origine comunitaria. 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.

IL MOLINO DI TORINO - LUISA WHA-IT00447-005	Farina di Grano Tenero Tipo 00 / 0 - <i>Soft wheat flour type 00 / 0</i> Macinazione a Cilindri - <i>cylinder milled</i> Origine del Grano: Italia e UE - <i>Origin: Italy and EU</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - organoleptic characteristics	CARATTERISTICHE D'USO - use and features
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conservato in opportune condizioni, non oltre un anno dalla più recente stagione di raccolta.	Farina per pizza utilizzabile per impasti a lievitazione media o lunga (48h in frigorifero, 18h a temperatura ambiente). I tempi di lievitazione dipendono dalle condizioni ambientali e dalla quantità di lievito utilizzata.
<i>Product obtained by grinding and stripping of healthy and ripe kernels of soft wheat free from superficial substances and impurities, stored under appropriate conditions, not more than one year after the most recent harvesting season.</i>	<i>Flour for pizza ideal for medium-leavened or long-leavened doughs (48h in the fridge, 18h at room temperature). Leavening times depend on environmental conditions and the amount of yeast used.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - <i>chemicals</i>			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - <i>rheologicals</i>		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore per 00 / 0 - Value for 00 / 0	(U.M.)	Parametri - <i>Parameters</i>	Valore per 00 / 0 - Value for 00 / 0	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.50 max	(% sul peso)	W	300 ± 20	
CENERI - <i>ashes</i>	0.55 - 0.65 max	(% su s.s)	P/L	0.60 ± 0.1	
GLUTINE - <i>gluten</i>	12.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	57.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	13.0 min	(% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	12.0 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxicologicals</i>			TABELLA NUTRIZIONALE - <i>nutritionals</i>		
Parametri - <i>Parameters</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>	1579 / 376	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - <i>fat</i>	1.1	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.2	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrates</i>	76.5	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.5	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	2.8	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>proteins</i>	13.3	g
RESIDUI PESTICIDI - <i>pesticide residue</i>	Limiti di legge - <i>legal limits</i>		Sale - <i>sodium</i>	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - <i>microbiologicals</i>			FILTH TEST		
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 - <i>Dead or alive insects</i>	Assenza	NA
LIEVITI - <i>yeasts</i>	1000	max U.f.C. in 1 g			

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - <i>generals</i>
Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape - <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: 12 mesi sacco carta/6 mesi rinfusa - <i>Shelf life: 12 months paper bag/6 months bulk</i>
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>
Imballo: sacco carta 5/10/25 kg, big bag da 100 kg, rinfusa - <i>Packaging: 5/10/25 kg paper bag, 100 kg big bag, bulk</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 KUPCRMII CCAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.

