

 	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA 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 - LA MANITOBA - TEATRO REGIO WHA-IT00447-013	Farina di Grano Tenero Tipo 00 / 0 / 1 - Soft wheat flour type 00 / 0 / 1 Macinazione a Cilindri - cylinder milled Origine del Grano: Italia e UE - Origin: Italy and EU
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 impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione e con lavorazione in cella, bighe a lunga lievitazione. Farina speciale ad alto contenuto di proteine.
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.	Flour for bread ideal for long-leavened direct and indirect doughs. Leavening times depend on environmental conditions and the amount of yeast used. Special flour with high protein content.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri - Parameters	Valore per 00 / 0 / 1 - Value for 00 / 0 / 1	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.50 max	(% sul peso)	W	390 ± 10	
CENERI - ashes	0.55 - 0.65 - 0.80 max	(% su s.s)	P/L	0.60 ± 0.1	
GLUTINE - gluten	14.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - absorption	59.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	15.0 min	(% su s.s)	STABILITÀ - stability	24.0 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - energy	1613 / 384	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	1.1	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0.2	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	76.5	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - of which sugars	3.5	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	2.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	16.1	g
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		Sale - sodium	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g	Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g
SALMONELLA Spp.	0	U.f.C. in 25 g	Insects fragments	< 20	N°/50g
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g	Larve intere - whole Insects	0	N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - rodent hairs	0	N°/50g
STAFILOCOCCI (patogeni - pathogens)	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - foreign bodies	0	NA
MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti -	0	NA
LIEVITI - yeasts	1000	max U.f.C. in 1 g	Dead or alive insects	0	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - generals
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: 12 mesi sacco carta/6 mesi rinfusa - Shelf life: 12 months paper bag/6 months bulk
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - Storage: store in a cool and dry place
Imballo: sacco carta 5/10/25 kg, big bag da 100 kg, rinfusa - Packaging: 5/10/25 kg paper bag, 100 kg big bag, bulk

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 – fax +39 011 9442274 info@bongiovanitorino.it info@pec.bongiovanitorino.it
P.IVA – C.F. – Registro Imprese 08695940018 Codice SDI KUPCRM1 CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.

