

 	Allegato A.6-1	Ed. 01
	SCHEDA TECNICA	Rev. 02
	MANUALE DELLA QUALITA'	29/09/2021

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 TRIPLOZERO - PORTA SUSA WHA-IT00447-021	Farina di Grano Tenero Tipo 00 - <i>Soft wheat flour type 00</i> Macinazione a Cilindri - <i>cylinder milled</i> Origine del Grano: Italia e UE - <i>Origin: Italy and EU</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - <i>organoleptic characteristics</i>	CARATTERISTICHE D'USO - <i>use and features</i>
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 la preparazione di pastafresca sfogliata e ripiena. Farina calibrata e bianchissima ottenuta dal cuore del chicco e da grani appositamente selezionati, per rendere la pasta elastica e garantire un'ottima tenuta in cottura. Rende la sfoglia setosa e luminosa, facendo risaltare il giallo dell'uovo ed evitando l'ingrigimento della
<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 the preparation of layered and filled fresh pasta. An extremely fine white flour to make your pasta elastic and ensure excellent resistance during cooking. It makes sheets of pasta silky and bright, bringing out the yellow colour of egg and preventing greying.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - <i>chemicals</i>		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - <i>ashes</i>	0.55 max	(% su s.s)
GLUTINE - <i>gluten</i>	10.0	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	11.0	(% su s.s)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxicologicals</i>			CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - <i>generals</i>		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)			
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia - <i>Allergens: contains gluten, may contain traces of soy</i>		
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - <i>Ionized irradiation: absent</i>		
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	OGM: assenti - <i>MGO: absent</i>		
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	TMC: 12 mesi - <i>Shelf life: 12 months</i>		
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>		
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	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>		
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)			
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - <i>microbiologicals</i>			FILTH TEST		
Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)	Parametri - <i>Parameters</i>	Valore	(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

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@bongiovannitorino.it info@pec.bongiovannitorino.it
 P.IVA – C.F. – Registro Imprese 08695940018 Codice SDI KUPCRMI CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.