



*il Molino
di Torino*

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 - IL GRANITO - PORTA PALAZZO
WHA-IT00447-022**

Farina di Grano Tenero Tipo 00 - *Soft wheat flour type 00*
Macinazione a Cilindri - *cylinder milled*
Origine del Grano: Italia e UE - *Origin: Italy and EU*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - *organoleptic characteristics*

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.

CARATTERISTICHE D'USO - *use and features*

Farina per la produzione di gnocchi e pasta fresca. Il granito è uno sfarinato a spigolo vivo. Si caratterizza per l'assenza di puntatura e l'uniformità della granulometria, maggiore rispetto alla comune farina. Ideale per la produzione di gnocchi e per rendere più ruvida la sfoglia, anche per pasta ripiena. Perfetto anche come spolvero e come panatura per fritti croccanti e leggeri.

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 the production of gnocchi and fresh pasta. Granito is characterised by the absence of specks and the even quality of the particles, which are larger than ordinary flour. Ideal for the production of gnocchi and to add roughness to sheets of pasta, including for filled pastas. It is also perfect as a high-quality dusting and a coating for crispy fried products.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - *chemicals*

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)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE - *rheologicals*

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)
W	320 ± 10	
P/L	0.60 ± 0.1	
ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	52.0 min	(% sul peso)
STABILITÀ - <i>stability</i>	3.0 min	(Minuti)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - *toxicologicals*

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(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 - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - *generals*

Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia - *Allergens: contains gluten, may contain traces of soy*
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - *Ionized irradiation: absent*
OGM: assenti - *MGO: absent*
TMC: 12 mesi - *Shelf life: 12 months*
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*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - *microbiologicals*

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(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 - <i>molds</i>	1000	max U.f.C. in 1 g
LIEVITI - <i>yeasts</i>	1000	max U.f.C. in 1 g

FILTH TEST

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore	(U.M.)
Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g
<i>Insects fragments</i>	< 20	N°/50g
Larve intere - <i>whole Insects</i>	Assenza	N°/50g
Peli di roditore - <i>rodent hairs</i>	Assenza	N°/50g
Corpi estranei - <i>foreign bodies</i>	Assenza	NA
Insetti vivi o morti -	Assenza	NA
<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@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.