

 	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 SEMOLA - PORTA NUOVA WHA-IT00447-023	Semola di Grano Duro Extra - <i>Durum wheat semolina</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.	Semola per pasta fresca sfogliata, stampata, trafilata, ripiena, semolino e cous cous. Semola con granulometria medio-grossa, buon contenuto di proteine, colore intenso ed uniforme. Utilizzata da sola o miscelata con Granito o Triplozero, dona alla pasta tenacità e ruvidità, il caratteristico colore dorato e perfetta tenuta in cottura.
<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>Semolina for layeres, cut, drawn and filled pasta, semolina and cous cous. Medium to large grain semolina with a high protein content and an intense and golden colour. Used by itself or with the "La Triplozero" and "Il Granito" flours, it gives your pasta robustness and a rough texture and a perfect resistance during cooking.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - ashes	0.90 max	(% su s.s)
GLUTINE - gluten	11.5	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	12.5	(% su s.s)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - generals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(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: 6 mesi - <i>Shelf life: 6 months</i>		
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>		
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)			
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)			
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge		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>		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	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 - molds	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti -	Assenza	NA
LIEVITI - yeasts	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 KUPCRM1 CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.