



*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 - LA TIPO 1 - MAFALDA
WHA-IT00447-026**

Farina di Grano Tenero Tipo 1 - *Soft wheat flour type 1*
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 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.

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 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.

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>	0.80 max	(% su s.s)
GLUTINE - <i>gluten</i>	12.0	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	13.0	(% su s.s)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE - *rheologicals*

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore - <i>Value</i>	(U.M.)
W	300 ± 20	
P/L	0.60 ± 0.1	
ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	57.0 min	(% sul peso)
STABILITÀ - <i>stability</i>	12.0 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 KUPCRMII CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.