

	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA TECNICA	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	31/01/2023
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.		
PERFECTO - MISCELA PER GRANDI LIEVITATI	Farina di Grano Tenero Tipo 0, lievito naturale di di farina di GRANO tenero tipo 0 in polvere, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale, enzimi / Type "0" soft WHEAT flour, type "0" soft WHEAT flour dry sourdough, sugar, BARLEY malt extract powder, salt, enzymes	
CARATTERISTICHE D'USO	Use and features	
Miscela per panettone e grandi lievitati	Blend for panettone and "grandi lievitati"	

TABELLA NUTRIZIONALE			Nutritionals		
Calcolati per 100 g di prodotto			Calculated for 100 g of product		
Valore energetico	1489 / 350	kJ / kcal	Energy	1489 / 350	kJ / kcal
Grassi	1.05	g	Fat	1.05	g
di cui acidi grassi saturi	0.15	g	Of wich saturates	0.15	g
Carboidrati	71.9	g	Carbohydrate	71.9	g
di cui zuccheri	12.9	g	Of wich sugars	12.9	g
Fibre	2.8	g	Fibre	2.8	g
Proteine	12.4	g	Protein	12.4	g
Sale	1.16	g	Sodium	1.16	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g	RESIDUI CONTAMINANTI - contaminants residues	Limiti di legge - legal limits	
MUFFE - molds	5000	max U.f.C. in 1 g	RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits	
LIEVITI - yeasts	5000	max U.f.C. in 1 g			

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - generals
Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia, uova, latte, senape e sesamo - <i>Allergens: contains gluten, may contain traces of soy, egg, milk, mustard and sesame</i>
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - <i>Ionized irradiation: absent</i>
OGM: assenti - <i>MGO: absent</i>
TMC: 12 mesi - <i>Shelf life: 12 months</i>
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>
Imballo: sacco carta 10 kg - <i>Packaging: 10 kg paper bag</i>

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 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.

