

	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA TECNICA	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	01/02/2024
Farina ottenuta da frumenti di origine comunitaria. La procedura di lavorazione è in linea con i principi stabiliti da un sistema HACCP secondo Reg CE 382/21, da standard UNI EN ISO 9001:2015 e FSSC 22000:2016.		
PERFORMA - MISCELA PER PRODOTTI LOW-CARB	Origine Materie prime: Italia, UE e Extra UE- Raw materials Origin: Italy, EU and Extra EU ☑ ☑	
CARATTERISTICHE - features	CARATTERISTICHE D'USO - use and features	
Amido resistente di tapioca, proteina vitale di frumento, fibra di frumento, lievito madre di frumento in polvere, lievito disattivato, proteina di avena	Semilavorato in polvere per la produzione di pizza, pane, grissini, focacce, crackers	
<i>Tapioca resistant starch, vital wheat protein, wheat fibre, wheat sourdough powder, deactivated yeast, oat protein</i>	<i>Powder mix for the production of pizza, bread, breadsticks, focacce, crackers</i>	

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Calcolati per 100 g di prodotto - Calculated for 100 g of product		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - energy	1105/267	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	2,5	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0,7	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	3	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	1,4	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	54,7	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	32,4	g
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		Sale - sodium	0,42	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(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	Insects fragments	< 20	N°/50g
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g	Larve intere - whole Insects	Assenza	N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - foreign bodies	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	Dead or alive insects	Assenza	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - generals
Allergeni: contiene glutine . Può contenere tracce di senape, soia e sesamo . Allergens: contains gluten . May contain traces of mustard, soy and sesame . Radiazioni ionizzanti: trattamento assente -Ionized irradiation: absent OGM: assenti - MGO: absent TMC: 6 mesi - Shelf life: 6 months Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - Storage: store in a cool and dry place Imballo: sacco carta 10 kg - Packaging: 10 kg paper bag

MOLINI BONGIOVANNI S.P.A. - Via Volta 9 - 10020 Cambiano (TO) - Italia Stabilimento di produzione: Cambiano t. +39 011 9442292/93 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.
--