



ANTIQUA
PREGIATA FARINA MAGINATA A PIETRA

Allegato A.6-1	Ed. 01
SCHEDA TECNICA	Rev. 02
MANUALE DELLA QUALITA'	20/12/2021

Farina ottenuta da frumenti di origine piemontese. La procedura di lavorazione è in linea con i principi stabiliti da un sistema HACCP secondo Reg 852/04, da standard UNI EN ISO 22005:2008, ISO 9001:2015 e FSSC 22000:2016.

ANTIQUA - CEREALI	Miscela di Farina di grano tenero Tipo 2, Cereali e Semi - <i>Mixture of soft wheat flour type 2, cereals and seeds</i> Macinazione a Pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Italia, Piemonte - <i>Origin: Italy - Piedmont</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - organoleptic characteristics	CARATTERISTICHE D'USO - characteristics and utilizations
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.	Composta da una base di farina Antiqua Tipo 2 ed arricchita da farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio e fiocchi d'orzo. Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo 2 68%, farina di SEGALE integrale 3,8%, SOIA in granella, semi di SESAMO, fiocchi di AVENA 2,5%, semi di lino, farina di mais. semi di miglio 2,5%, fiocchi d'ORZO 1,3%.
Product obtained by grinding and stripping of healthy and ripe kernels of soft wheat released by foreign substances and impurities, stored under appropriate conditions, not more than one year after the most recent harvesting season.	<i>Consists of a base of Antiqua type 2 flour enriched with whole rye flour, grained soybeans, sesame seeds, oat flakes, linseed, corn flour, millet seeds and barley flakes. Ingredients: soft wheat stone milled type 2 flour, whole seeds 6% (sesame, linen, sunflower and mile variable proportions), corn flour, dehydrated mother yeast, wheat germ, toasted malted cereal flour.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri	Valore	(U.M.)	Parametri	Valore	(U.M.)
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)	W	290 ± 10	
CENERI - <i>ashes</i>	0.95 max	(% su s.s)	P/L	0.70 ± 0.2	
GLUTINE - <i>gluten</i>	15.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	60.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	16.0 min	(% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	9 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri	Valore	(U.M.)	Calcolati per 100 gr di prodotto		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - <i>energy</i>	1554 / 370	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - <i>fat</i>	8.0	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	1.2	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	57.1	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	2.7	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	6.2	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	16.1	g
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge		Sale - <i>salt</i>	0.03	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri	Valore	(U.M.)	Parametri	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 - <i>molds</i>	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti	Assenza	NA
LIEVITI - <i>yeasts</i>	1000	max U.f.C. in 1 g	<i>dead or alive insects</i>	Assenza	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE	
Allergeni: contiene glutine, soia, sesamo e senape	TMC: 6 mesi (formati: 25 kg e 10 kg) - 18 mesi (formato 1 kg)
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente	Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto
OGM: assenti	Imballo: sacco carta 25kg e 10kg, sacco plastica in ATM da 1 kg

GENERALS	
Allergens: contain gluten, soya, sesame and mustard	Shelf life: 6 months (25 kg and 10 kg bag) - 18 months (1 kg bag)
Ionized irradiation: absent	Storage: dry and wet preserving place
MGO: absent	Packaging: 25 and 10 kg paper bag, 1 kg plastic bag in modified atm

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.
