

 	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 - INTEGRALE - MEDIA	Farina di Grano Tenero Integrale - <i>Whole soft wheat flour</i> Macinazione a Pietra - <i>Stone Milled</i> Origine del Grano: Italia, Piemonte - <i>Origin: Italy, Piedmont</i>																																																										
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - <i>organoleptic characteristics</i>	CARATTERISTICHE D'USO - <i>characteristics and utilizations</i>																																																										
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.	La vera farina integrale, ottenuta dalla semplice macinazione del chicco intero e non setacciato, mantiene inalterate tutte le naturali proprietà del grano.																																																										
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.	Real wholemeal flour, made by simply grinding the entire grain and not sieved, to retain all the natural properties of the wheat.																																																										
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - <i>chemicals</i>	CARATTERISTICHE REOLOGICHE - <i>rheologicals</i>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UMIDITÀ - <i>moisture</i></td> <td>15.5 max</td> <td>(% sul peso)</td> </tr> <tr> <td>CENERI - <i>ashes</i></td> <td>1.3 - 1.7</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>GLUTINE - <i>gluten</i></td> <td>13.0 min</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i></td> <td>14.0 min</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>FALLING NUMBER</td> <td>300 min</td> <td>(secondi)</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri	Valore	(U.M.)	UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)	CENERI - <i>ashes</i>	1.3 - 1.7	(% su s.s)	GLUTINE - <i>gluten</i>	13.0 min	(% su s.s)	PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	14.0 min	(% su s.s)	FALLING NUMBER	300 min	(secondi)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>W</td> <td>290 ± 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P/L</td> <td>0.70 ± 0.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ASSORBIMENTO - <i>absorption</i></td> <td>60.0 min</td> <td>(% sul peso)</td> </tr> <tr> <td>STABILITÀ - <i>stability</i></td> <td>9 min</td> <td>(Minuti)</td> </tr> </tbody> </table>		Parametri	Valore	(U.M.)	W	290 ± 10		P/L	0.70 ± 0.2		ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	60.0 min	(% sul peso)	STABILITÀ - <i>stability</i>	9 min	(Minuti)																								
Parametri	Valore	(U.M.)																																																									
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)																																																									
CENERI - <i>ashes</i>	1.3 - 1.7	(% su s.s)																																																									
GLUTINE - <i>gluten</i>	13.0 min	(% su s.s)																																																									
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	14.0 min	(% su s.s)																																																									
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)																																																									
Parametri	Valore	(U.M.)																																																									
W	290 ± 10																																																										
P/L	0.70 ± 0.2																																																										
ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	60.0 min	(% sul peso)																																																									
STABILITÀ - <i>stability</i>	9 min	(Minuti)																																																									
CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxicologicals</i>	TABELLA NUTRIZIONALE - <i>nutritionals</i>																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2</td> <td>4 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>AFLATOSSINA B1</td> <td>2 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>OCRATOSSINA A</td> <td>3 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>ZEARALENONE</td> <td>75 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>DEOSSINIVALENOLO</td> <td>750 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>CADMIO - <i>cadmium</i></td> <td>100 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>PIOMBO - <i>lead</i></td> <td>200 max</td> <td>(ppb)</td> </tr> <tr> <td>RESIDUI PESTICIDI</td> <td colspan="2">Limiti di legge</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri	Valore	(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		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Calcolati per 100 gr di prodotto</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore Energetico - <i>energy</i></td> <td>1462 / 348</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi - <i>fat</i></td> <td>1.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i></td> <td>0.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati - <i>carbohydrate</i></td> <td>66.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i></td> <td>3.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre - <i>fibre</i></td> <td>5.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine - <i>protein</i></td> <td>14.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale - <i>salt</i></td> <td>&lt; 0.01</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>		Calcolati per 100 gr di prodotto				Valore	(U.M.)	Valore Energetico - <i>energy</i>	1462 / 348	kJ / kcal	Grassi - <i>fat</i>	1.8	g	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.3	g	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	66.2	g	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.4	g	Fibre - <i>fibre</i>	5.4	g	Proteine - <i>protein</i>	14.4	g	Sale - <i>salt</i>	< 0.01	g
Parametri	Valore	(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																																																										
Calcolati per 100 gr di prodotto																																																											
	Valore	(U.M.)																																																									
Valore Energetico - <i>energy</i>	1462 / 348	kJ / kcal																																																									
Grassi - <i>fat</i>	1.8	g																																																									
di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.3	g																																																									
Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	66.2	g																																																									
di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.4	g																																																									
Fibre - <i>fibre</i>	5.4	g																																																									
Proteine - <i>protein</i>	14.4	g																																																									
Sale - <i>salt</i>	< 0.01	g																																																									
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - <i>microbiologicals</i>	FILTH TEST																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CBT</td> <td>100000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA Spp.</td> <td>Assente</td> <td>U.f.C. in 25 g</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td> <td>10</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>COLIFORMI Spp.</td> <td>100</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>STAFILOCOCCI (patogeni)</td> <td>100</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>MUFFE - <i>molds</i></td> <td>1000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> <tr> <td>LIEVITI - <i>yeasts</i></td> <td>1000</td> <td>max U.f.C. in 1 g</td> </tr> </tbody> </table>	Parametri	Valore	(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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Valore</th> <th>(U.M.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frammenti di insetti o di larve</td> <td>&lt; 20</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td><i>Insects fragments</i></td> <td>&lt; 20</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Larve intere - <i>whole Insects</i></td> <td>Assenza</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Peli di roditore - <i>rodent hairs</i></td> <td>Assenza</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td>Corpi estranei - <i>foreign bodies</i></td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Insetti vivi o morti</td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td><i>dead or alive insects</i></td> <td>Assenza</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>		Parametri	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									
Parametri	Valore	(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																																																									
Parametri	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																																																									
CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE																																																											
Allergeni: contiene <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia, sesamo e senape</b> . 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 25 kg e 10 kg, sacco plastica in ATM da 1 kg																																																											
GENERALS																																																											
Allergens: contain <b>gluten</b> . May contain <b>soya, sesame and mustard</b> traces. 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@bongiovanitorino.it info@pec.bongiovanitorino.it																																																											
P.IVA - C.F. - Registro Imprese 08695940018 Codice SDI KUPCRM1 CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.																																																											