



ANTIQUA
PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA

Allegato A.6-1	Ed. 01
SCHEDA TECNICA	Rev. 01
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 - TIPO 1 - MEDIA	Farina di Grano Tenero Tipo 1 - <i>Soft wheat flour type 1</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 più chiara delle farine macinate a pietra, versatile e facile da utilizzare. Contiene tutto il nucleo farinoso del chicco di grano, comprese le parti più esterne e vicine alla crusca che la rendono caratteristica.
<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.</i>	<i>The lightest of stone-ground flours, versatile and easy to use. It contains the entire floury core of the wheat grain, including the outermost and closest parts of the bran that make it distinctive.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - <i>chemicals</i>			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - <i>rheologicals</i>		
<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>(U.M.)</i>	<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>(U.M.)</i>
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max	(% sul peso)	W	290 ± 10	
CENERI - <i>ashes</i>	0.80 max	(% su s.s)	P/L	0.70 ± 0.2	
GLUTINE - <i>gluten</i>	12.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	55.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	12.5 min	(% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	9 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxicologicals</i>			TABELLA NUTRIZIONALE - <i>nutritionals</i>		
<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>(U.M.)</i>	<i>Calcolati per 100 gr di prodotto</i>		
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>	1.4	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.2	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	74.3	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.3	g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	3.3	g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	12.5	g
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge		Sale - <i>salt</i>	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - <i>microbiologicals</i>			FILTH TEST		
<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>(U.M.)</i>	<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>(U.M.)</i>
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 , può contenere tracce di 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 25 kg e 10 kg, sacco plastica in ATM da 1 kg

GENERALS	
Allergens: contain gluten , may contain soya, sesame and mustard 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 KUPCRMII CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.
--