

 	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>																																																										
<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>0.80 max</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>GLUTINE - <i>gluten</i></td> <td>12.0 min</td> <td>(% su s.s)</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i></td> <td>12.5 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>	0.80 max	(% su s.s)	GLUTINE - <i>gluten</i>	12.0 min	(% su s.s)	PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	12.5 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>55.0 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>	55.0 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>	0.80 max	(% su s.s)																																																									
GLUTINE - <i>gluten</i>	12.0 min	(% su s.s)																																																									
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	12.5 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>	55.0 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>1554 / 370</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi - <i>fat</i></td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i></td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati - <i>carbohydrate</i></td> <td>74.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i></td> <td>3.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre - <i>fibre</i></td> <td>3.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine - <i>protein</i></td> <td>12.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale - <i>salt</i></td> <td>< 0.01</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>		Calcolati per 100 gr di prodotto				Valore	(U.M.)	Valore Energetico - <i>energy</i>	1554 / 370	kJ / kcal	Grassi - <i>fat</i>	1.4	g	di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.2	g	Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	74.3	g	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.3	g	Fibre - <i>fibre</i>	3.3	g	Proteine - <i>protein</i>	12.5	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>	1554 / 370	kJ / kcal																																																									
Grassi - <i>fat</i>	1.4	g																																																									
di cui acidi grassi saturi - <i>of wich saturates</i>	0.2	g																																																									
Carboidrati - <i>carbohydrate</i>	74.3	g																																																									
di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.3	g																																																									
Fibre - <i>fibre</i>	3.3	g																																																									
Proteine - <i>protein</i>	12.5	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>< 20</td> <td>N°/50g</td> </tr> <tr> <td><i>Insects fragments</i></td> <td>< 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 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.																																																											