



Allegato A.6-1	Ed. 01
SCHEDA TECNICA	Rev. 00
MANUALE DELLA QUALITA'	02/07/2021

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 100% GRANO ITALIANO DECORTICATO	Farina di Grano Tenero Tipo 00 <i>Soft wheat flour type 00</i> Macinazione a Cilindri - <i>cylinder milled</i> Origine del Grano: Italia- <i>Origin: Italy</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - organoleptic characteristics	CARATTERISTICHE D'USO - use and features
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.	Farina indicata per tutte le preparazioni, sia dolci che salate: pane, pizza, focacce a breve lievitazione, pasta fresca, torte da forno, pasta frolla, biscotti e frittelle.
<i>Product obtained by grinding and stripping of healthy and ripe kernels of soft wheat free from superficial substances and impurities, stored under appropriate conditions, not more than one year after the most recent harvesting season.</i>	<i>Flour suitable for all sweet and savoury preparations: bread, pizza and focaccia with a short leavening time, fresh pasta, oven-baked cakes, shortcrust pastry, biscuits and fried food.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals		CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals	
<i>Parametri</i>	<i>Valore (U.M.)</i>	<i>Parametri</i>	<i>Valore per 00 - Value for 00 (U.M)</i>
UMIDITÀ - <i>moisture</i>	15.5 max (% sul peso)	W	200 ± 10
CENERI - <i>ashes</i>	0.55 max (% su s.s)	P/L	0.60 ± 0.1
GLUTINE - <i>gluten</i>	10.0 min (% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	> 53.0 (% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	11.0 min (% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	> 4.0 (Minuti)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals		TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals	
<i>Parametri</i>	<i>Valore (U.M.)</i>	<i>Calcolati per 100 gr di prodotto</i>	
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max (ppb)	Valore Energetico - <i>energy</i>	1529 / 364 kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max (ppb)	Grassi - <i>fat</i>	1.1 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>	76.5 g
DEOSSINIVALENOLO	750 max (ppb)	di cui zuccheri - <i>of wich sugars</i>	3.5 g
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max (ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	2.6 g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max (ppb)	Proteine - <i>protein</i>	11.5 g
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	Sale - <i>salt</i>	<0.01 g

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals		CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - generals	
<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore - Value (U.M.)</i>	Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia - Allergens: contains gluten, may contain traces of soy	
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max (ppb)	Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - <i>Ionized irradiation: absent</i>	
AFLATOSSINA B1	2 max (ppb)	OGM: assenti - <i>MGO: absent</i>	
OCRATOSSINA A	3 max (ppb)	TMC: 12 mesi - <i>Shelf life: 12 months</i>	
ZEARALENONE	75 max (ppb)	Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>	
DEOSSINIVALENOLO	750 max (ppb)	Imballo: sacco carta 1 kg - <i>Packaging: 1 kg paper bag</i>	
CADMIO - <i>cadmium</i>	100 max (ppb)		
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max (ppb)		
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals		FILTH TEST	
<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore - Value (U.M.)</i>	<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore (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

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.