



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 - VERA 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 - <i>organoleptic characteristics</i>	CARATTERISTICHE D'USO - <i>use and features</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.	Farina indicata per la preparazione di pizze dal cornicione molto sviluppato ma comunque leggero ed alveolato. E' la massima celebrazione della tradizione e passione verace dei pazzaiuoli napoletani.
<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 pizzas with a well-developed but light crust rigorously rolled out with the typical neapolitan slap. Is the ultimate celebration of the tradition and true passion of neapolitan pizza makers.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - <i>chemicals</i>		CARATTERISTICHE REOLOGICHE - <i>rheologicals</i>	
<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	300 ± 10
CENERI - <i>ashes</i>	0.55 max (% su s.s)	P/L	0.70 ± 0.1
GLUTINE - <i>gluten</i>	13.0 min (% su s.s)	ASSORBIMENTO - <i>absorption</i>	> 56.0 (% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - <i>proteins</i>	14.0 min (% su s.s)	STABILITÀ - <i>stability</i>	> 12.0 (Minuti)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxycologicals</i>		TABELLA NUTRIZIONALE - <i>nutritionals</i>	
<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>	1576 / 372 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>	2.8 g
PIOMBO - <i>lead</i>	200 max (ppb)	Proteine - <i>protein</i>	14.0 g
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	Sale - <i>salt</i>	<0.01 g

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - <i>toxycologicals</i>		CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE - <i>generals</i>	
<i>Parametri - Parameters</i>	<i>Valore - Value (U.M.)</i>	Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia - <i>Allergens: contains gluten, may contain traces of soy</i>	
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 - <i>microbiologicals</i>		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.