

 	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA TECNICA	Rev. 02
	MANUALE DELLA QUALITA'	20/12/2021

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.

VERA WHA-IT00447-001	Farina di Grano Tenero Tipo 00 - <i>Soft wheat flour type 00</i> Macinazione a Cilindri - <i>cylinder milled</i> Origine del Grano: Italia e UE - <i>Origin: Italy and EU</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 per pizza napoletana dall'alta tenuta in lievitazione e ottimo sviluppo del cornicione in cottura. I tempi di lievitazione dipendono dalle condizioni ambientali e dalla quantità di lievito utilizzata.

<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 for Neapolitan-style pizza with exceptional hold during leavening and optimum development of crust during cooking. Leavening times depend on environmental conditions and the amount of yeast used.</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)	W	300 ± 10	
CENERI - ashes	0.55 max	(% su s.s)	P/L	0.60 ± 0.1	
GLUTINE - gluten	11.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - absorption	56.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	12.5 min	(% su s.s)	STABILITÀ - stability	11.0 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals			TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Calcolati per 100 g di prodotto - <i>calculated for 100 g of product</i>		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - energy	1576 / 372	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	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 - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - <i>fibre</i>	2.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - <i>protein</i>	12.5	g
RESIDUI PESTICIDI - <i>pesticide residues</i>	Limiti di legge - <i>legal limits</i>		Sale - <i>sodium</i>	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals			FILTH TEST		
Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
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 - generals
Allergeni: contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape - <i>Allergens: contains gluten, may contain traces of soy and mustard</i>
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - <i>Ionized irradiation: absent</i>
OGM: assenti - <i>MGO: absent</i>
TMC: 12 mesi - <i>Shelf life: 12 months</i>
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>
Imballo: sacco carta 5/10/25 kg, big bag da 100 kg, rinfusa - <i>Packaging: 5/10/25 kg paper bag, 100 kg big bag, bulk</i>

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 info@bongiovannitorino.it info@pec.bongiovannitorino.it
P.IVA – C.F. – Registro Imprese 08695940018 Codice SDI KUPCRM1 CCIAA Torino REA 994057 Capitale Sociale 2.500.000 € i.v.

