

	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEMA TECNICA	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	26/04/2023

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 9001:2015 e FSSC 22000:2016.

FARINA VIVA - ROSSA W 320	Farina di Grano Tenero Tipo 1 - <i>Soft wheat flour type 1</i> Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
----------------------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
---------------------------------------	-------------------------------------

Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero (97%) delle varietà ACA 320, Basmati, Ovalo e Segale tipo 2 (3%).	<i>Product obtained by stone milling and sifting healthy and ripe soft wheat . (97%) of the varieties ACA 320, Basmati, Oval, rye(3%).</i>
---	--

CARATTERISTICHE D'USO	USE AND FEATURES
------------------------------	-------------------------

Indicata per impasti che richiedano molta estensibilità, diretti o indiretti, con idratazioni superiori al 75% e maturazioni fino a 24/48 ore a temperatura controllata. È ideale per pizza tonda al mattone, pizza in teglia alla romana, focacce e in genere per prodotti da forno che necessitano di un notevole sviluppo.	<i>Suitable for doughs that require a lot of extensibility, direct or indirect, with hydrations above 75% and maturation up to 24/48 hours at a controlled temperature. It is ideal for round brick pizza, Roman pan pizza, focaccia and in general for baked products that require considerable development.</i>
---	---

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals	CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals
--	--

Parametri - Parameters	Valore per tipo 1 - Value for type 1	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)	W	320	
CENERI - ashes	0.80 max	(% su s.s)	P/L	0.4-0.5	
GLUTINE - gluten	15 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - absorption	65 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	14 min	(% su s.s)	STABILITÀ - stability	15 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 - calculated for 100 g of product		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - energy	1447 / 342	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	1.7	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	77	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	1.8	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	6.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	14	g
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		Sale - salt	< 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 - whole Insects	Assenza	N°/50g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g	Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g	Corpi estranei - foreign bodies	Assenza	NA
MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g	Insetti vivi o morti -	Assenza	NA
LIEVITI - yeasts	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 e senape** - *allergens: contains gluten, may contain traces of soy and mustard*
 Radiazioni ionizzanti: trattamento assente - *Ionized irradiation: absent*
 OGM: assenti - *MGO: absent*
 TMC: 6 mesi - *Shelf life: 6 months*
 Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - *Storage: store in a cool and dry place*
 Imballo: sacco carta 25 kg - *Packaging: 25 kg paper bag*

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@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.

