BONGIOVANNI - MUGNAIO DAL 1977 - ANTIQUA PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA	**Allegato A.6-1**	Ed. 01
	SCHEDA TECNICA	Rev. 01
	MANUALE DELLA QUALITA'	07/02/2019

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 2 - MEDIA	Farina di Grano Tenero Tipo 2 - *Soft wheat flour type 2* Macinazione a Pietra - *Stone milled* Origine del Grano: Italia, Piemonte - *Origin: Italy, Piedmont*
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - *organoleptic characteristics*	**CARATTERISTICHE D'USO - *characteristics and utilizations***
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.	Conosciuta anche come semi-integrale, oltre al nucleo farinoso del chicco contiene le frazioni più fini della crusca e del germe, che ne determinano il colore scuro ed uniforme.
Product obtained by grinding and sripping of healthy and ripe kernels of soft wheat released by foreign substances and impurities, stored under appropriate conditions, not more than one year after the most recent harvesting season.	

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - *chemicals*			**CARATTERISTICHE REOLOGICHE - *rheologicals***		
Parametri	*Valore*	*(U.M.)*	*Parametri*	*Valore*	*(U.M.)*
UMIDITÁ - *moisture*	15.5 max	(% sul peso)	W	290 ± 10	
CENERI - *ashes*	0.95 max	(% su s.s)	P/L	0.70 ± 0.2	
GLUTINE - *gluten*	12.0 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - *absorption*	58.0 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - *proteins*	13.5 min	(% su s.s)	STABILITÁ - *stability*	9 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)			

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE			**TABELLA NUTRIZIONALE**		
Parametri	*Valore*	*(U.M.)*	*Calcolati per 100 gr di prodotto*		
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)	Valore Energetico - *energy*	1512 / 360	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - *fat*	1.5	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - *of wich saturates*	0.2	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - *carbohydrate*	73.5	g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - *of wich sugars*	3.2	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - *fibre*	4.1	g
PIOMBO - *lead*	200 max	(ppb)	Proteine - *protein*	13.6	g
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge		Sale - *salt*	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - *microbiologicals*			**FILTH TEST**		
Parametri	*Valore*	*(U.M.)*	*Parametri*	*Valore*	*(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	*Insects fragments*	< 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
STAFILOCOCCHI (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	*dead or alive insects*	Assenza	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE	
Allergeni: contiene **glutine,** può contenere tracce di **soia** e **sesamo**.	TMC: 6 mesi
Radiazioni ionizzanti: trattamento assente	Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto
OGM: assenti	Imballo: sacco carta 25kg, 10kg, 1 kg.

GENERALS	
Allergens: contain **gluten**, may contain **soya** and **sesame** traces.	Shelf life: six months
Ionized irradiation: absent	Storage: dry and wet preserving place
MGO: absent	Packaging: paper bag 25kg, 10kg, 1 kg.

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