

	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEMA TECNICA	Rev. 01
	MANUALE DELLA QUALITA'	20/07/2024

Farina ottenuta da frumenti di origine piemontese. La procedura di lavorazione è in linea con i principi stabiliti da un sistema HACCP secondo Reg CE 382/21, 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 which saturates	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	77	g
DEOSSINIVALENOLO	600 max	(ppb)	di cui zuccheri - of which 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	Insetti frammenti	< 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	Dead or alive insects	Assenza	NA

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE
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: 6 mesi - <i>Shelf life: 6 months</i>
Stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto - <i>Storage: store in a cool and dry place</i>
Imballo: sacco carta 12,5 kg - <i>Packaging: 12,5 kg paper bag</i>

VIVA Srl - Via Circonvallazione 33/A - 10068 Villafranca Piemonte (TO) - Italia
 Stabilimento di Produzione: Via A. Volta 9, 10020 Cambiano
 info@vivalafarina.it