	Allegato A.6-12	Ed. 02
	SCHEDA 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.

<b>FARINA VIVA - FARRO MONOCOCCO INTEGRALE</b>	Farina di Farro Monococco - <i>Wholemeal einkorn flour</i> Macinazione a pietra - <i>Stone milled</i> Origine del Grano: Piemonte, Italia - <i>Origin: Piedmont, Italy</i>
--	--

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>
---------------------------------------	-------------------------------------

Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di farro monococco	Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and mature kernels of einkorn
--	---

<b>CARATTERISTICHE D'USO</b>	<b>USE AND FEATURES</b>
------------------------------	-------------------------

Farina ottenuta dalla macinazione a tutto corpo di farro monococco 100% italiano. È una farina di grande pregio, ideale per la produzione di pane e altri prodotti da forno con caratteristiche nutrizionali uniche, consigliata nelle diete che consigliano programmi di alimentazione salutistici.	<i>Flour obtained by whole-body grinding of 100% Italian einkorn. It is a highly valuable flour, ideal for the production of bread and other bakery products with unique nutritional characteristics, recommended in diets that recommend healthy eating programmes.</i>
--	--

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals</b>		
--	--	--

Parametri - Parameters	Valore per integrale - Value for wholemeal flour	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - ashes	1.70 max	(% su s.s)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

<b>CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals</b>		<b>TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals</b>	
---	--	--	--

Parametri	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	1400 / 335 kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	2.5 g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.8 g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	67 g
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	2.2 g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	7.5 g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	15 g
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits		Sale - salt	< 0.01 g

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals</b>			<b>FILTH TEST</b>		
---	--	--	-------------------	--	--

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 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
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

<b>CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE</b>	
-----------------------------------	--

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*

<b>MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.</b> - 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.			