



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 - INTEGRALE W 290

Farina di Grano Tenero Integrale - *Soft wheat wholemeal flour*
Macinazione a pietra - *Stone milled*
Origine del Grano: Piemonte, Italia - *Origin: Piedmont, Italy*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero della varietà Aca360 e basmati in percentuali variabili

Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and ripe kernels of soft wheat of the Aca360 variety and basmati in varying percentages

CARATTERISTICHE D'USO**USE AND FEATURES**

Farina a tutto corpo forte, ottenuta da un blend di frumento tenero. L'alto tenore proteico e l'alta percentuale di fibre favoriscono un notevole assorbimento di liquidi. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni fino all'80% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata. E' ideale per tutte le tipologie di prodotti da forno

Strong wholemeal flour, obtained from a blend of soft wheat. The high protein content and the high percentage of fibers favor a remarkable absorption of liquids. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydration up to 80% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature. It is ideal for all types of baked goods

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

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)
CENERI - ashes	1.70 max	(% su s.s.)
GLUTINE - gluten	14 min	(% su s.s.)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	14 min	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	300 min	(secondi)

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
W	290	
P/L	0.7-0.8	
ASSORBIMENTO - absorption	65 min	(% sul peso)
STABILITÀ - stability	8 min	(Minuti)

CARATTERISTICHE IGIENICO TOSSICOLOGICHE - toxicologicals**TABELLA NUTRIZIONALE - nutritionals**

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)
ZEARALENONE	75 max	(ppb)
DEOSSINIVALENOLO	600 max	(ppb)
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)
RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues	Limiti di legge - legal limits	

Calcolati per 100 g di prodotto - calculated for 100 g of product		
Valore Energetico - energy	1447 / 342	kJ / kcal
Grassi - fat	1.7	g
di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.5	g
Carboidrati - carbohydrate	77	g
di cui zuccheri - of wich sugars	1.8	g
Fibre - fibre	11.0	g
Proteine - protein	14.0	g
Sale - salt	< 0.01	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - microbiologicals**FILTH TEST**

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
CBT	100000	max U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10	max U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100	max U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100	max U.f.C. in 1 g
MUFFE - molds	1000	max U.f.C. in 1 g
LIEVITI - yeasts	1000	max U.f.C. in 1 g

Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
Frammenti di insetti o di larve	< 20	N°/50g
Insetti fragments	< 20	N°/50g
Larve intere - whole Insects	Assenza	N°/50g
Peli di roditore - rodent hairs	Assenza	N°/50g
Corpi estranei - foreign bodies	Assenza	NA
Insetti vivi o morti - Dead or alive insects	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 12,5 kg - *Packaging: 12,5 kg paper bag*

VIVA Srl - Via Circonvallazione 33/A - 10068 Villafranca Piemonte (TO) - Italia

Stabilimento di Produzione: Via A. Volta 9, 10020 Cambiano

info@vivalafarina.it