



Allegato A.6-12

Ed. 02

SCHEDA 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 - SARAGOLLA W 240	Farina di Grano Duro Integrale - <i>Durum wheat wholemeal flour</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 naturale di frumento duro monovarietà Saragolla.	<i>Product obtained by natural stone milling of Saragolla mono-variety durum wheat.</i>
CARATTERISTICHE D'USO	USE AND FEATURES
Prodotto integrale ottenuto dalla macinazione a pietra lavica naturale di grano duro monovarietà tipo "Saragolla" che bilancia un buon tenore di proteine, un'ottima qualità del glutine e un elevato indice di giallo. Indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni comprese tra il 65% e il 75% e maturazione fino a 18/24 ore a temperatura controllata. Ideale per tutte le tipologie di pane di media e grande pezzatura. Ottima anche per la preparazione di pasta.	<i>Integral product obtained by natural lava stone grinding of monovariety durum wheat like "Saragolla" which balances a good protein content, excellent gluten quality and a high yellow index. Suitable for direct and indirect doughs and with sourdough, with hydrations between 65% and 75% and maturation up to 18/24 hours at a controlled temperature. Ideal for all types of medium and large sized bread. Also excellent for preparing pasta.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals			CARATTERISTICHE REOLOGICHE - rheologicals		
Parametri - Parameters	Valore integrale - Value wholemeal flour	(U.M.)	Parametri - Parameters	Valore - Value	(U.M.)
UMIDITÀ - moisture	15.5 max	(% sul peso)	W	240	
CENERI - ashes	0.90 max	(% su s.s)	P/L	0.5-0.6	
GLUTINE - gluten	10 min	(% su s.s)	ASSORBIMENTO - absorption	60 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	12.5 min	(% su s.s)	STABILITÀ - stability	6 min	(Minuti)

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	1478 / 349	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	0.3	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	71	g
DEOSSINIVALENOLO	600 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	1.7	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	6.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	12.5	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 - <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
--