



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 - BLU W 160

Farina di Grano Tenero Tipo 1 - *Soft wheat flour type 1*
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 Moisson (100%)

Product obtained by stone grinding and sifting of healthy and ripe kernels of soft wheat of the Moisson variety (100%)

CARATTERISTICHE D'USO**USE AND FEATURES**

Farina di Tipo 1 di bassa forza, monovarietà, con un'elevata estensibilità. Indicata per impasti con idratazioni comprese tra il 50% e il 65%. E' ideale per la produzione di dolci, pasta frolla e alcuni tipi di grissini.

Type 1 flour of low strength, single variety, with high extensibility. Suitable for doughs with hydrations between 50% and 65%. It is ideal for the production of sweets, shortcrust pastry and some types of breadsticks.

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	160	
CENERI - ashes	0.80 max	(% su s.s.)	P/L	0.4-0.6	
GLUTINE - gluten	11 min	(% su s.s.)	ASSORBIMENTO - absorption	57 min	(% sul peso)
PROTEINE (N X 5.70) - proteins	11 min	(% su s.s.)	STABILITÀ - stability	6 min	(Minuti)
FALLING NUMBER	250 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	1400 / 340	kJ / kcal
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)	Grassi - fat	1,7	g
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)	di cui acidi grassi saturi - of wich saturates	0.5	g
ZEARALENONE	75 max	(ppb)	Carboidrati - carbohydrate	77	g
DEOSSINIVALENOLO	600 max	(ppb)	di cui zuccheri - of wich sugars	1.8	g
CADMIO - cadmium	100 max	(ppb)	Fibre - fibre	6.8	g
PIOMBO - lead	200 max	(ppb)	Proteine - protein	11	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	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
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** - *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*

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

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

info@vivalafarina.it