



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 - GRANTURCO INTEGRALE**

Farina Integrale di Granturco - *Wholemeal corn flour*  
Macinazione a pietra - *Stone milled*  
Origine del mais: Piemonte, Italia - *Origin: Piedmont, Italy*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Farina di granturco integrale ideale per la preparazione di polenta, biscotti ed in percentuale per la preparazione di pani speciali.

*Wholemeal corn flour ideal for the preparation of polenta, biscuits and as a percentage for the preparation of special breads.*

**CARATTERISTICHE D'USO****USE AND FEATURES**

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra naturale di granturco 100% coltivato a Piosasco, in provincia di Torino. Macinata grossa, a pietra naturale, è ideale per la preparazione della polenta, di biscotti oppure, tagliata con l'80 % di farina di frumento, per la preparazione del pane.

*Flour obtained from natural stone grinding of 100% corn grown in Piosasco, in the province of Turin. Coarsely ground, with natural stone, it is ideal for the preparation of polenta, biscuits or, cut with 80% wheat flour, for the preparation of bread.*

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - chemicals**

Parametri - Parameters

Valore per integrale - Value for wholemeal flour

(U.M.)

UMIDITÀ - moisture

15.5 max

(% sul peso)

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

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 1473 / 348 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 0.4 g

ZEARALENONE

75 max

(ppb)

Carboidrati - carbohydrate 72.4 g

DEOSSINIVALENOLO

600 max

(ppb)

di cui zuccheri - of wich sugars 0.5 g

CADMIO - cadmium

100 max

(ppb)

Fibre - fibre 7.2 g

PIOMBO - lead

200 max

(ppb)

Proteine - protein 8.5 g

RESIDUI PESTICIDI - pesticide residues

Limiti di legge - legal limits

Sale - salt 0 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 &lt; 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: può contenere tracce di **glutine, soia e senape** - *allergens: may contain traces of gluten, 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