



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE di ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 02 IT
 Rev. 01
 Nov. 2020

La Farina di Napoli

Pasticceria Per dolci e frolle

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

<i>Pasticceria</i>	Farina di Grano D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41 Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187 Legge 04/07/67 n.580 Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mipaf_24.05.04	Confezionamento	Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
		Materia prima	Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)



Farina di Grano Tenero _ Tipo "00"
 Farina prodotta da una **miscela di grani a basso tenore proteico** .
 Ideale per prodotti di pasticceria quali frolle, biscotti, basi per torta ,pan di spagna, cup-cake e montate.
 Grazie ad un ottimale **Bilanciamento dei Grani** ed alla **Macinazione Lenta e Dolce**
 la **Farina Pasticceria** garantisce un ottimo **Assorbimento dei Grassi** nell'impasto
 ed un'inconfondibile **Leggerezza** del prodotto cotto. **Pasticceria è prodotto 100% Naturale**

Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare)	optimum: 20÷24 °C
	Umidità p/p MASSIMA	15,50 %
T.M.C./Shelf life	Rif.to: data di insacco Lotto Process line /gg. Date/day	12 mesi Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 1 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLL	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 200÷220	Elasticità P/L: 0,60÷0,70
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 57÷59	Stabilità: 3'÷ 6'
	Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Glutine secco (%): 10,50 ÷ 11,00 Parametri STD PROCESS >10 %
		Sviluppo: 1'30"÷ 2'00"	Grado di caduta: 60÷90

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI					
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)		SALI MINERALI (valori medi) mg		VITAMINE (valori medi) mg	
Proteine p/p (N x 6,25)	11,00	± 0,50	Fibre alimentari p/p	3,00	± 0,50	Calcio	28	Tiamina (Vit B1)	0,25
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,00 0,20	± 0,30 ---	Sale (N _s x 2,5) (g.)	0,008	± 0,002	Fosforo	160	Riboflavina (Vit B2),	0,04
Carboidrati p/p di cui zuccheri	73,00 1,00	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05	Potassio	140	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1.2
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	349	Kjoule	1.481				

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Valori di riferimento Normativi	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
RESIDUI E MICROPARTICELLARI	Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
OGM	Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

Ed. 02 IT
 Rev. 01
 Ago 2020

La Farina di Napoli

Pasticceria Per dolci e frolle

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 40.000	HA
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g	< 1500 <300	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA
<i>Escherichia coli</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	Assente
<i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Bacillus cereus</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Bacillus spp.</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Salmonella spp.</i>	UFC /g	Assente	Assente

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg	OGM	Caputo std
<ul style="list-style-type: none"> Anti parasitoidali Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM /HPLC /GC</i> Esito: Non rilevabile strumentalmente	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	< 0,02 < 0,01 < 0,01	DNA Mais transgenic	Methodology- PCR (45cicl) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg		
<ul style="list-style-type: none"> Total Aflatoxins (B₁+B₂+G₁+G₂) / Aflatoxin B₁ Deossinivalenolo- DON 	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA 	< 0,5 < 10		

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© - Genius Group - Quality Management, Development & Innovation

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE.
D.Lgs. 8-2-2006 n. 114	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE	DIRETTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.



CONTROLLI DI PROCESSO/ PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SUM.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _Analisi HACCP_HA
 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -
 Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii.

