



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA



Ed. 02 IT  
 Rev. 02  
 Gen. 2018

Pag. 1



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Farina di Grano Tenero</b> 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 <b>Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -</b>
	Materia prima <b>Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)</b>	

**Farina di Grano Tenero \_ TIPO "00"**

Risultato di una miscela di **molteplici varietà di Grano** selezionate tra le migliori sul mercato.

**Alto tenere proteico** e forte idratazione garantiscono risultati eccellenti sulle **lunghe lievitazioni**.

Farina flessibile e versatile, adatta alla **Pizzeria come alla Pasticceria lievitata**.

**Sapore unico e aroma inconfondibile** grazie all'utilizzo solo ed unicamente di **grano al 100%**.

<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: <b>20÷24 °C</b>
	<b>Umidità p/p MASSIMA</b> <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C./Shelf life</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto    Process line /gg. Date/day <b>12 mesi</b> Unità    U.C. <b>25 Kg</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO</b> (internal Lab)	<b>CONTROLLI</b>	<b>Alveogramma Chopin</b>	<b>Ind. Panificabilità W:</b> <b>300÷320</b>	<b>Elasticità P/L:</b> <b>0,50÷0,60</b>
	<b>Farinogramma Brabender</b>	<b>Assorbimento:</b> <b>59÷61</b>	<b>Stabilità:</b> <b>12'÷ 14'</b>	<b>Grado di caduta:</b> <b>30÷60</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	<b>Attività Enzimatica:</b> <b>340 ÷ 360</b>	<b>Glutine secco (%):</b> <b>13,00 ÷ 13,50</b> Parametri STD PROCESS >12 %	

**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)		VITAMINE (valori medi)	
Proteine p/p	<b>13,50</b>	± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3,20</b>	± 0,50	Calcio	30	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,20</b> 0,20	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,005</b>	± 0,002	Fosforo	165	Riboflavina (Vit B2),	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>68,40</b> 1,10	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,50</b>	± 0,05	Potassio	150	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,6 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>345</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.462</b>				

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



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE di ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA

  
 Ed. 02 IT  
 Rev. 02  
 Gen. 2018  
 Pag. 2

La Farina di Napoli



**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 30.000		HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g		< 1000 <100		HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)		≤ 10 ≤ 100		HA
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	<i>Bacillus spp.</i>	UFC/g	< 10
			<i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC/g	< 10
			<i>Salmonella spp.</i>	UFC/g	Assente

**RESIDUI E MICROPARTICELLE**

RESIDUI	Caputo std mg/Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg/Kg	OGM	Caputo std
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti parasitoidali</li> <li>Organochlorinated</li> <li>Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM/HPLC/GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lead</li> <li>Chromium</li> <li>Cadmium</li> <li>Mercury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 0,02</li> <li>&lt; 0,02</li> <li>&lt; 0,01</li> <li>&lt; 0,01</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DNA</li> <li>Mais transgenic</li> </ul>	Methodology- PCR (45cicl) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg/Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg/Kg		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Total Aflatoxins (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) / Aflatoxin B<sub>1</sub></li> <li>Deossinivalenolo- DON</li> </ul>	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ochratoxin A - OTA</li> <li>Zearalenone - ZEA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 0,5</li> <li>&lt; 10</li> </ul>		

**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 <sub>2</sub> .	<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**

© - Genus Group Quality Management, Development & Innovation

 <b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
 <b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
 <b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
 <b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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 SU M.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.

