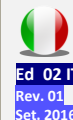




SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



“00” PIZZA METRO

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Farina di Grano Tenero 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 (triticum aestivum)	

Prodotto Finito 	Farina di Grano Tenero – Tipo “00” Alta Ritenzione Idrica - Super Alveolatura Farina specificatamente ideata per prodotti a lunga lievitazione come Pizza a metro, Pizza in pala, Pizza in teglia e Focaccia. Particolare attenzione dedicata alla selezione di grani con PROTEINE AD ALTA ELASTICITÀ al fine di garantire LUNGHISSIMI PROCESSI DI LIEVITAZIONE e strutture ESTREMAMENTE ALVEOLATE E FRAGANTI. La particolare gamma di granulometria conferisce alta a RITENZIONE IDRICA all'impasto e dunque SOFFICITÀ e maggiore CONSERVABILITÀ del prodotto finito.
----------------------------	---

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. Rif.to: data di insacco Lotto Process line /gg. (12 mesi) Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 25 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Alveogramma Chopin Ind. Panificabilità W: 310÷330 Elasticità P/L: 0,45÷0,50
Farinogramma Brabender Assorbimento: 60÷62 Stabilità: 14'÷ 16' Grado di caduta: 30÷60 Sviluppo: 1'30"÷ 2'30"	
Indice di Hagberg Falling Number Attività Enzimatica: 300 ÷ 360 Glutine secco (%): 13,00 ÷ 13,50 Parametri STD PROCESS >12%	

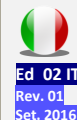
ANALISI DI PRODOTTO

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 (N x 6,25)	13,25 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,35 ± 0,50	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,20 ± 0,30 0,30 ---	Sale (N_a x 2,5) (g.)	0,005 ± 0,002	Fosforo	Riboflavina (Vit B2),
Carboidrati p/p di cui zuccheri	70,00 ± 3,50 1,10 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,55 MAX	Magnesio Potassio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	347	Kjoule	1.473

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



La Farina di Napoli

“00” PIZZA METRO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 30.000		HA
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	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"> Anti parasitoidals Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC</i> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	<ul style="list-style-type: none"> < 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01 	<ul style="list-style-type: none"> DNA Mais transgenic 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> < 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 <i>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.</i>	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
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 checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© Genus 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 SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

<ul style="list-style-type: none"> 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. 				
---	--	--	--	--



Il mulino di Napoli

SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

“00” PIZZA METRO



La Farina di Napoli

