



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

CAPUTO
Biologica



Ed. 02 IT
Rev. 03
Mag. 2017

Pag. 1

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni 	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 <i>ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti</i> Europallet – carta e polietene colorato, Sacco con 1 fg.avana g 70 + 1 fg.avana g 80 (a valvola interna)
	Materia prima Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)	CODIFICA ENTE DI CONTROLLO BIOLOGICO
Rispondenza Normativa al Metodo di produzione BIOLOGICO	Farina di Grano Tenero "BIO" Reg. CE 1169/2011 – Etichettatura Alimentare Reg. CE 834/07 e 889/08, e s.m. ii. D.Lgvo 220/95 D.M 18354 del 27.11.2009 D.Lgvo 220/95 D.Lgvo 109/1992	

Prodotto Finito



Farina di Grano Tenero tipo "0" *Biologica*

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero accuratamente selezionato, non germinato e libero da ogni impurità e derivante da agricoltura biologica.

La farina **BIO CAPUTO** risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è prodotta seguendo il **metodo tradizionale della macinazione Biologica del chicco** di grano.

La coltivazione in **CAMPI BIOLOGICI** della materia prima "grano" garantisce **genuinità** e **sicurezza alimentare** del prodotto.

Conservazione 	Temperatura e Umidità di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: 20÷24 °C optimum: <65% U.R.	Umidità p/p MASSIMA (prod. finito) 15,50 %
T.M.C. / Shelf life	Rif.to: data di insacco	Lotto
	Process line /gg. (12 mesi) La merce deve essere consumata entro 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.	Unità U.C. 25 Kg Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI 	Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 250-270	Elasticità P/L: 0,55÷0,70
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: >200	Glutine Umido (%): > 22,00 Parametri STD PROCESS >20 %

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)	12,00	± 0,50	Fibre alimentari p/p	3,20	± 0,50	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,10 0,20	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,010	± 0,002	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p di cui zuccheri	71,30 0,43	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	< 0,65	± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	350	Kjoule	1.482		



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

CAPUTO

Biologica

Ed. 02 IT
Rev. 03
Mag. 2017
Pag. 2

La Farina di Napoli

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	▶ Valore biologico del Filth test n° frammenti / 50g prodotto	Regolare - STD < 25	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I
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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 100.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <1000	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 100 ≤ 1000	HA

<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	<i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC/g	< 10
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	<i>Bacillus spp.</i>	UFC/g	< 10	<i>Salmonella spp.</i>	UFC/25g	Assente

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg	OGM	Caputo std
▶ Anti parasitoidali ▶ Organochlorinated ▶ Organophosphorated	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM /HPLC /GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	▶ Lead ▶ Chromium ▶ Cadmium ▶ Mercury	< 0,02 < 0,01 < 0,02 < 0,01	▶ DNA Mais transgenico	Methodology- PCR (45cicl) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg		
⇒ Total Aflatoxins (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ ⇒ Deossivalenolo - DON	< 4 / < 2 < 750	▶ Ochratoxin A - OTA ▶ Zearalenone - ZEA	< 0,5 (<3.0 law) < 10 (<75 law)		

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. Evidenza allergene: SI NO

Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
▶ 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	▶ 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
▶ Crostacei e prodotti 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
▶ Uova 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
▶ Pesce 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
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<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	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<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	▶ 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.

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.

