



Il mulino di Napoli

SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA




Ed. 02 IT
Rev. 02
Set. 2016

La Farina di Napoli

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 (<i>triticum aestivum</i>)	



Farina di Grano Tenero TIPO 1

Typo 1 nasce dall'esperienza dei Mugnai di Mulino Caputo.
 Prodotto che conserva **l'Autenticità e la Tradizione del Sapore** di una volta...
 Funzionale per impasti a Lunga Lievitazione e come **"farina da taglio"** per Pane, Pizza e Dolci.
 Sapore, Gusto ed Aroma tipico garantito grazie al Grano macinato grosso ed il suo Germe dalle caratteristiche nutrizionali essenziali.

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  U.C. 1 ÷ 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

 CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	 Alveogramma  Chopin	Ind. Panificabilità W: 250÷270	Elasticità P/L: 0,45÷0,55	
	 Farinogramma  Brabender	Assorbimento: 60÷62 Stabilità: 7'÷ 10' Grado di caduta: 40÷70 Sviluppo: 4'50"÷ 6'00"		
	 Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 320 ÷ 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 (valori medi) mg/100g		
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI		VITAMINE
Proteine p/p (N x 6,25)	13,50 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	4,70 ± 0,50	Calcio 30	Magnesio 25	Tiamina (Vit B1) 0,7
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,70 ± 0,30 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,015 ± 0,002	Fosforo 310		Riboflavina (Vit B2) 0,3
Carboidrati p/p di cui zuccheri	67,00 ± 3,50 1,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,80 MAX	Potassio 360	Ferro 3,2	Niacina (Vit PP) 7,5 Vitamina E 0,8
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	347	Kjoule	1.469	

<ul style="list-style-type: none"> CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RESIDUI E MICROPARTICELLARI OGM 	<ul style="list-style-type: none"> Valore biologico del Filth test Microflora endogene ed esogene Valori di riferimento Normativi Valori di riferimento Normativi Valori di riferimento Normativi 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare - STD Alta Qualità Alta Qualità Assenti Assenti 	<ul style="list-style-type: none"> Parametri < Inferiore ai Limiti di legge Parametri Assenti / Ogm free 
---	--	--	--



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO

FARINE di ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Ed 02 IT
Rev. 02
Set. 2016

La Farina di Napoli



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 35.000		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 parassitoidali Organoclorinated Organofosphorated 	< 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 	< 0,02 < 0,01 < 0,02 < 0,01	DNA Mais transgenic	Methodology- PCR (45cicli) 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 	< 0,5 (L.S.4) / < 0,5 (L.S.2) < 750	<ul style="list-style-type: none"> Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA 	< 0,5 (L.S.3) < 10 (L.S.75)		L.S. = Limite Superiore

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 (<i>sfarinati di grano tenero</i>)	<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.

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.

