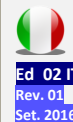




SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

"INTEGRALE"



La Farina di Napoli

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
ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti
Europallet -

Materia prima

Grano Tenero (*triticum aestivum*)

Prodotto Finito



Farina Integrale di Grano Tenero

Prodotta seguendo il **metodo tradizionale della macinazione integrale del chicco** di grano.

La rimozione dello strato esterno della buccia del chicco garantisce **genuinità** e **sicurezza alimentare** del prodotto.

Alto contenuto di Germe e fibra conferiscono unicità nel **Sapore** e nel **Profumo** del prodotto finito.

Ideale per impasti scuri e viene adoperata sia assoluta che in percentuale miscelata ad altre farine della linea **Antimo Caputo**.

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. **(6 mesi)**

Unità

U.C. 25 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE



CONTROLLI

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 170-190**

Elasticità **P/L: 0,80÷0,90**

LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(internal Lab)

Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **60÷62**

Stabilità: **2'÷ 4'**

Grado di caduta: **60÷90**

Sviluppo: **1'30"÷ 2'00"**

Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
300 ÷ 360

Glutine secco (%): **11,00 ÷ 11,50**
Parametri STD PROCESS **>10 %**

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)	12,50	Fibre alimentari p/p	8,00	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	2,50 0,20	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,010	Fosforo	Riboflavina (Vit B2),
Carboidrati p/p di cui zuccheri	60,00 1,10	Ceneri p/p – sostanza secca	> 1,50	Magnesio Potassio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	329	Kjoule	1.389

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 (GMO)



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

"INTEGRALE"

Ed 02 IT
Rev. 01
Set. 2016

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

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg	OGM	Caputo std
Anti parasitoidals Organochlorinated Organophosphorated	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	Lead Chromium Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02	DNA Mais transgenic	Methodology- PCR (45cicli) 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 ⇒ Deossinivalenolo- DON	< 4 / < 2 < 750	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: ☐ SI ☐ NO			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI
Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e derivati.	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Senape e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Lupini e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Molluschi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ 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.

