



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



Luoco

Lunga lievitazione

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 di Grano Tenero _ TIPO "OO"

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%**.

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 Kg ÷ 5 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 300÷320**

Elasticità **P/L: 0,50÷0,60**

LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)

Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **59÷61**

Stabilità: **12'÷ 14'**

Grado di caduta: **30÷60**

Sviluppo: **3'00"÷ 4'00"**

Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
340 ÷ 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)	13,50 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3,20 ± 0,50	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,20 ± 0,30 0,20 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,005 ± 0,002	Fosforo	Riboflavina (Vit B2),
Carboidrati p/p di cui zuccheri	68,40 ± 3,50 1,10 ---	Ceneri p/p - sostanza secca	0,50 ± 0,05	Magnesio Potassio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	345	Kjoule	1.462

■ 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

Luoco Lunga lievitazione

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	Clostridium spp.	UFC/g	Assente	Staphylococcus aureus c.p.	UFC/g	< 10
Bacillus cereus	UFC/g	< 10	Bacillus spp.	UFC/g	< 10	Salmonella spp.	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 Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC. Esito: Non rilevabile strumentalmente	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	< 0,02 < 0,02	< 0,01 < 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 	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> 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-contaminazione 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 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 (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.	<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.

