



# SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'



Pag. 1 di 3



## SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

### SELEZIONE DI CEREALI E SEMI

#### DATI GENERALI

<b>Prodotto</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Semilavorato Alimentare ad uso professionale</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Sacco carta multistrato ad uso alimentare termosaldato</b> idoneo all'uso alimentare stampato
<b>Dichiarazioni</b> Rif. di Legge	<ul style="list-style-type: none"> <li> <a href="#">REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011</a></li> <li> <a href="#">Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992</a></li> <li> <a href="#">Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002</a></li> <li> <a href="#">D.Lgs. 27/01/92 n°109; D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <a href="#">Reg CE n°1935/2004</a></li> <li><a href="#">Reg. CE n°2023/2006</a></li> </ul>	<b>Confezione primaria:</b> cartone-cellulosa poliaccoppiato-multistrato.
<b>OGM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b></li> <li><b>NO - Organismi Geneticamente Modificati</b></li> <li><a href="#">Reg. CE 1829 /2003</a> ; <a href="#">Reg. CE 1830/2003</a> s.m.i.</li> <li>Prodotto a partire da materie prime dichiarate come prive di organismi geneticamente modificati.</li> </ul>	<b>Nanotecnologie</b> 	<b>Prodotto</b> a partire da materie prime dichiarate come prive di nano-materiali ingegnerizzati.

<b>Ingredienti</b>	<b>Farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di segale tipo "2", semi di lino, farina di fiocchi d'orzo, semi di sesamo, semi di sesamo decorticato, farina di orzo maltato.</b>		
<b>Aspetto/Colore</b>	granulato con semi interi , polveroso / Giallo e arancio vivo	<b>Sapore</b>	Amidaceo, neutro
<b>Odore</b>	Gradevole, tipico dei cereali e semi naturali assenza di odori estranei.	<b>Tipologia</b>	<b>MultiCereali</b>

<b>Prodotto/Marchio</b> 	<b>SEMILAVORATO DI FARINE E SEMI AD USO PROFESSIONALE</b> Prodotto da materie prime altamente selezionate e di eccellente qualità. Cuor di Cereali è una <b>SELEZIONE DI CEREALI E SEMI</b> da miscelare – secondo un dosaggio ideale che va dal <b>10 AL 30%</b> con la vostra farina Caputo preferita. <b>Nucleo multicereali</b> , per uso professionale e di qualità superiore, per ottenere impasti in grado di: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>ESALTARE OGNI PREPARAZIONE</b></li> <li>✓ <b>RICCHI DI GUSTO</b></li> <li>✓ <b>RICCHI DI PROPRIETÀ NUTRITIVE</b></li> </ul>
-----------------------------	--

<b>Cereali e Semi</b>	<b>Girasole, Segale, Lino, Orzo, Sesamo e Frumento.</b>		
<b>Allergeni</b>	Non contiene Latte né derivati	<b>Additivi</b>	Nessuna presenza
<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) Optimum: <b>20÷24 °C</b> Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
<b>T.M.C. / Durabilità</b>	Rif.to: <a href="#">data di confezionamento</a>	Lotto	<a href="#">Process line /gg.</a> Codice alfanumerico <b>(12 mesi)</b> GG/MM/AA
<b>Shelf life</b>	12 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea. In ambienti caldi si suggerisce di non stoccare il prodotto su bancale avvolto nel film estensibile.	Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso.	<b>Unità</b> <b>U.C. 25 Kg.</b>



## SCHEDE TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'



Pag. 2 di 3

La Farina di Napoli

### ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <small>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</small>				MICRONUTRIENTI	
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI <small>(valori medi)</small>	VITAMINE <small>(valori medi)</small>
<b>Proteine</b> p/p (N x 6,25)	<b>14,2</b>	<b>Fibre alimentari</b> p/p	<b>10,6</b>	Calcio	Tiamina (Vit B1)
<b>Grassi</b> p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	<b>23,1</b> 7,6	<b>Sale</b> (Na x 2,5) (g.)	<b>0,0356</b>	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
<b>Carboidrati</b> p/p <i>di cui zuccheri</i>	<b>47,7</b> 2,3			Magnesio Potassio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>449</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.896</b>

■ 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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Metodo
Carica microbica totale (mesofila)	UFC /g	< 1.300.000	UNI EN ISO 4833:2004
Miceti totali Muffe Lieviti	UFC /g	< 10.000 < 10.000	ISO 215272 ISO 215272:2008
Enterobatteriacee	UFC /g (MPN /g)	≤ 100	ISO 215282:2004
Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g (MPN /g)	≤ 100	UNI EN ISO 68882:2004
Escherichia coli	UFC /g	< 10	MP 1647 REV 1 2010
Salmonella spp.	UFC / 25g (MPN /g)	0 (assente)	ISO 215282:2004
Bacillus cereus	UFC /g	< 100	
Filth Test	UFC /g (MPN /g)	≤ 50 frammenti	DM 12/01/99 ALL P 17

### RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	std mg / Kg	METALLI PESANTI	std ppm	NITRATI	std
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anti parasiticials</li> <li>▶ Organochlorinated</li> <li>▶ Organophosphorated</li> </ul> <p><small>Il prodotto in oggetto rispetta tutta la legislazione italiana ed europea in merito ai pesticidi, riferimento ai Reg. CE 396/05 e 149/08 e al D.M 27/08/04.</small></p>	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits</i> <b>GM / HPLC / GC</b> <small>Esito: Non rilevabile strumentalmente</small>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⚠ Lead</li> <li>⚠ Cadmium</li> </ul>	< 0,20 < 0,20	Nitriti	<200 mg NO3/Kg
MICOTOSSINE	std ppb	MICOTOSSINE	std	CORPI ESTRANEI	Metal Detector
<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Total Aflatoxins ( B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>)</li> <li>⇒ Aflatoxin B<sub>1</sub></li> <li>⇒ Deossinivalenolo- DON</li> <li>⇒ Tossine T2 e HT2</li> </ul>	< 4 < 2 < 750 < 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>⚠ Ochratoxin A - OTA</li> <li>⚠ Zearalenone - ZEA</li> </ul>	< 3 < 75 ppm µg/kg	Il prodotto è sottoposto a vaglio e passaggio attraverso calamita	3,0 mm Fe 4,0 mm Non-Fe 3,5 mm Acciaio

### DICHIARAZIONI DI SICUREZZA

▶ <b>PRODOTTO FINITO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente né sostanze che, pur non essendo classificate pericolose, siano caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza.</li> <li>▶ Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.</li> </ul>
--------------------------	---



**SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO**  
**SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'**



**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: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Presenti in Ricetta	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Frutta a guscio:</b> 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"/> SI
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Molluschi</b> 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

<b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
<b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
<b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
<b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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.
<b>Origine materia prima</b>	Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/Non UE.



**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.

