



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE di ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 02 IT
 Rev. 04
 Gen. 2021
 Pag. 1

La Farina di Napoli

Pizzeria Per impasti tradizionali

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	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 "00"

È prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale **pizza Napoletana** ed alle esigenti tecniche dei **Pizzaiuoli**. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un **sapore unico e tipico**.

Prodotto Certificato da **DNV ITALIA - FASCICOLO TECNICO** di prodotto STP STD.
 Tipologia: "**Farina di grano tenero tipo 00 Pizzeria**" **Norma Uni 10791:1998**

Ideale per la lavorazione e realizzazione della "**Pizza Napoletana STG**" **Disciplinare Mipaf_24.05.04**.
 Prodotto conforme alla tipologia di farina: "Farina di grano tenero tipo 00" prevista dal **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PIZZA NAPOLETANA STG** **REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 COMMISSIONE UE del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle Specialità Tradizionali Garantite.**



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./Shelf life Rif.to: **data di insacco** Lotto Process line /gg. Date/day **12 mesi** Unità U.C. **5 Kg**

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 260÷280	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	Farinogramma Brabender	Assorbimento: 58÷60 Sviluppo: 2'50"÷ 3'00"	Stabilità: 8'÷ 10' Elasticità: 16÷ 18
	Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Glutine umido (%): ≥ 36 Parametri di controllo (Internal-Lab) ± 3

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)	12,5 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3 ± 0,50	Calcio	24	Tiamina (Vit B1)	0,28
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 ± 0,30 0,2 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,006 ± 0,002	Fosforo	155	Riboflavina (Vit B2)	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Potassio	145	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1.4 tr
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	354	Kjoule	1.502		
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

Ed 02 IT
 Rev. 04
 Gen. 2021
 Pag. 2

La Farina di Napoli

Pizzeria Per impasti tradizionali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 40.000		HA - PRP
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g		< 1000 < 500		HA - PRP
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)		≤ 100 ≤ 1000		HA - PRP

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

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg
AGROFARMACI Insetticidi/Acaricidi Fungicidi	Inferiore ai Law Limits GC-MS e/o LC-MS/MS	Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	Lead Chromium Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM Methodology	Caputo std µg / Kg
→ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxin B1 → Deossinivalenolo - DON → Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10	DNA RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESO	Controllo Promotori 35S-NOS-FMV- Negativo

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio
 Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 - 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 (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	SI	SI	SI	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
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO	Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO	Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO2.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	SI	SI	NO	Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	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.
 Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017

