



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA

Ed. 02 IT  
 Rev. 03  
 Gen. 2018  
 Pag. 1

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 di Grano Tenero \_TIPO "0" MANITOBA**

Prodotta dalla selezione dei migliori **grani proteici** sul mercato.

L'attenzione prestata alla qualità delle proteine conferisce **grande elasticità** all'impasto in favore di lunghi **processi di lievitazione**.

Ideale per prodotti lievitati in genere nel campo della **Pasticceria** o come **"farina da taglio"** per rinforzare altri prodotti della linea **Antimo Caputo**.

**Conservazione**

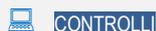
**Temperatura di stoccaggio** (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: **20÷24 °C**

**Umidità p/p** **15,50 %**  
 MASSIMA

**T.M.C./Shelf life**

Rif.to: **data di insacco** Lotto **Process line /gg.** **12 mesi** Unità  **U.C.** **25 Kg**  
 Date/day

**PROPRIETA' REOLOGICHE**



**Alveogramma Chopin** Ind. Panificabilità **W: 360÷380** Elasticità **P/L: 0,45÷0,55**

LABORATORIO  
 CHIMICO  
 REOLOGICO  
 (internal Lab)

**Farinogramma Brabender** Assorbimento: **61÷63** Stabilità: **16' ÷ 20'** Grado di caduta: **10÷40**  
 Sviluppo: **4'00"÷ 6' 00"**

**Indice di Hagberg Falling Number** Attività Enzimatica: **340 ÷ 360** Glutine secco (%): **14,00 ÷ 14,50**  
 Parametri **STD PROCESS >12,50 %**

**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	<b>14,50</b> ± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3,00</b> ± 0,50	Calcio	32 Tiamina (Vit B1) 0,35
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,00</b> ± 0,30 <b>0,20</b> ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,009</b> ± 0,002	Fosforo	180 Riboflavina (Vit B2) 0,07
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>68,50</b> ± 3,50 <b>1,10</b> ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b> ± 0,05	Potassio	160 Niacina (Vit PP) 1,7 Vitamina E tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>347</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.473</b>

<b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b>	▶ Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	▶ Microflore endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	▶ Valori di riferimento Normativi	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</b>	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>OGM</b>	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA



Ed. 02 IT  
 Rev. 03  
 Gen. 2018

Pag. 2

La Farina di Napoli



**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 20.000		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
▶ Anti parasitocidals ▶ Organochlorinated ▶ Organophosphorated	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM/HPLC/GC</i> Esito: Non rilevabile strumentalmente	▶ Lead ▶ Chromium ▶ Cadmium ▶ Mercury	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01	▶ DNA ▶ Mais ▶ transgenic	Methodology- PCR (45cicl) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg		
→ Total Aflatoxins (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub> → 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 <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
REG (UE) N. 1169/2011 <i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
▶ <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 type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <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 type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input 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.



**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.

