



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



Ed. 02 IT
 Rev. 02
 Gen. 2018

Pag. 1



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	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>)

Prodotto Finito 	Farina di Grano tenero TYPE "00" SUPERIORE Farina macinata ed estratta da una selezione dei migliori grani proteici italiani. Caratteristiche di buona versatilità sia per lievitazioni dirette che indirette . Ottima idratazione e assorbimento di acqua per impasti di facile lavorabilità . Consigliata per PROCESSI DI MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE su prodotti da forno in genere.		
	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	<input checked="" type="checkbox"/> U.C.	25 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 240÷260	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	Farinogramma Brabender	Assorbimento: 57÷59 Sviluppo: 1'30"÷ 2'00"	Stabilità: 4'÷ 7' Grado di caduta: 60÷90
	Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Glutine secco (%): 11,00 ÷ 11,50 Parametri STD PROCESS >11 %

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI (valori medi)					
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)		SALI MINERALI		VITAMINE	
Proteine p/p	11,50	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,40	± 0,50	Calcio	27	Tiamina (Vit B1)	0,25
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,90 0,20	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,006	± 0,002	Fosforo	160	Riboflavina (Vit B2)	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	73,00 1,10	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05	Potassio	135	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,5 tr
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	351	Kjoule	1.489				

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. 02
 Gen. 2018

Pag. 2

La Farina di Napoli



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 25.000	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>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC/g	< 10	
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	
<i>Bacillus spp.</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
<ul style="list-style-type: none"> Anti parasitoidals Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM /HPLC /GC</i> Esito: Non rilevabile strumentalmente	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	< 0,02 < 0,01 < 0,02 < 0,01	<ul style="list-style-type: none"> DNA Mais transgenic 	Methodology- PCR (45cicl) 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 ALLERGLOGICHE

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
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 type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Frutta a guscio: 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
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Molluschi 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

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.

