



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



La Farina di Napoli

*Pasticceria* Per dolci e frolle

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Farina di Grano</b> 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	<b>Confezionamento</b> Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
	<b>Materia prima</b> Grano Tenero ( <i>triticum aestivum</i> )	



**Farina di Grano Tenero \_ Tipo "00"**

Farina prodotta da una **miscela di grani a basso tenore proteico** .  
 Ideale per prodotti di pasticceria quali frolle, biscotti, basi per torta ,pan di spagna, cup-cake e montate.  
 Grazie ad un ottimale **Bilanciamento dei Grani** ed alla **Macinazione Lenta e Dolce**  
 la **Farina Pasticceria** garantisce un ottimo **Assorbimento dei Grassi** nell'impasto  
 ed un'inconfondibile **Leggerezza** del prodotto cotto. **Pasticceria è prodotto 100% Naturale**

<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>
	<b>Umidità p/p</b> MASSIMA <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C./Shelf life</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto Process line /gg. Date/day <b>12 mesi</b> Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. <b>1 Kg.</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>CONTROLL</b>	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità <b>W: 200÷220</b>	Elasticità <b>P/L: 0,60÷0,70</b>
<b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)</b>	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: <b>57÷59</b> Sviluppo: <b>1'30"÷ 2'00"</b>	Stabilità: <b>3'÷ 6'</b> Grado di caduta: <b>60÷90</b>
	Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: <b>300 ÷ 360</b>	Glutine secco (%): <b>10,50 ÷ 11,00</b> Parametri <b>STD PROCESS &gt;10 %</b>

**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 (%)	
<b>Proteine p/p</b> (N x 6,25)	<b>11,25</b>	± 0,50	<b>Fibre alimentari p/p</b>	<b>3,00</b>	± 0,50
<b>Grassi p/p</b> di cui ac. grassi saturi	<b>1,00</b> 0,20	± 0,30 ---	<b>Sale</b> (N <sub>s</sub> x 2,5) (g.)	<b>0,008</b>	± 0,002
<b>Carboidrati p/p</b> di cui zuccheri	<b>73,00</b> 1,10	± 3,50 ---	<b>Ceneri p/p - sostanza secca</b>	<b>0,50</b>	± 0,05
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>			<b>Kcal</b>	<b>343</b>	<b>Kjoule</b>
					<b>1.454</b>

<b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b>	Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Microflora 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**



La Farina di Napoli

*Pasticceria* Per dolci e frolle

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

**RESIDUI E MICROPARTICELLE**

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg	OGM	Caputo std
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti parasitoidali</li> <li>Organochlorinated</li> <li>Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM /HPLC /GC</i> <small>Esito: Non rilevabile strumentalmente</small>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lead</li> <li>Chromium</li> <li>Cadmium</li> <li>Mercury</li> </ul>	< 0,02 < 0,01 < 0,01 < 0,01	DNA Mais transgenic	Methodology- PCR (45cicl) <b>Negative</b> No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg		
<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>) / Aflatoxin B<sub>1</sub></li> <li>Deossinivalenolo- DON</li> </ul>	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ochratoxin A - OTA</li> <li>Zearalenone - ZEA</li> </ul>	< 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
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
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 <sub>2</sub> .	<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 SUM.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.

