




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


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




La Farina di Napoli



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

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

<b>Prodotto Finito</b> 	<b>Farina di Grano tenero _ TIPO "00"</b> Prodotto ideato per la produzione di " <b>Pasta Fresca</b> ", " <b>gnocchi</b> " e <b>correlati in genere</b> . Farina ad <b>estrazione selezionata</b> per garantire una <b>granulometria calibrata</b> . Particolare attenzione dedicata alla <b>qualità delle proteine</b> in favore di maggiore <b>ritenzione idrica</b> . Risultati eccellenti per <b>impasti bianchi e lucidi</b> , ad alta conservabilità.		
	<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 MASSIMA</b> <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>25 Kg</b>
--------------------------	--------------------------------	-------	----------------------------	----------------	-------	--	--------------

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>CONTROLLI</b> LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	 Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità <b>W:</b> <b>260÷280</b>	Elasticità <b>P/L:</b> <b>0,70÷0,80</b>	
	 Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: <b>57÷59</b> Sviluppo: <b>2'00"÷ 4'00"</b>	Stabilità: <b>16'÷ 18'</b>	Grado di caduta: <b>20÷40</b>
	 Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: <b>320 ÷ 340</b>	Glutine secco (%): <b>12,00 ÷ 12,50</b> Parametri STD PROCESS >12%	


**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) mg		VITAMINE (valori medi) mg	
<b>Proteine p/p</b> (N x 6,25)	<b>12,25</b>	± 0,50	<b>Fibre alimentari p/p</b>	<b>2,30</b>	± 0,50	<b>Calcio</b>	26	<b>Tiamina (Vit B1)</b>	0,24
<b>Grassi p/p</b> di cui ac. grassi saturi	<b>0,90</b> 0,20	± 0,30 ---	<b>Sale</b> (Na x 2,5) (g.)	<b>0,017</b>	± 0,002	<b>Fosforo</b>	150	<b>Riboflavina (Vit B2)</b>	0,05
<b>Carboidrati p/p</b> di cui zuccheri	<b>72,00</b> 1,00	± 3,50 ---	<b>Ceneri p/p – sostanza secca</b>	<b>0,45</b>	± 0,05	<b>Potassio</b>	140	<b>Niacina (Vit PP)</b> Vitamin E	1.4
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>350</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.484</b>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</li> <li>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</li> <li>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</li> <li>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</li> <li>OGM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valore biologico del Filth test</li> <li>Microflora endogene ed esogene</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare - STD</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Assenti</li> <li>Assenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri Assenti / Ogm free </li> </ul>
---	--	--	--



**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		< 32.000		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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti parasitoidals</li> <li>Organochlorinated</li> <li>Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC</i> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lead</li> <li>Chromium</li> <li>Cadmium</li> <li>Mercury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 0,02</li> <li>&lt; 0,02</li> <li>&lt; 0,01</li> <li>&lt; 0,01</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DNA</li> <li>Mais transgenic</li> </ul>	Methodology- PCR (45cicl) Negative 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 0,5</li> <li>&lt; 10</li> </ul>		





**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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ALLERGENI</b> <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> Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crostacei e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uova e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pesce e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arachidi e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Soia e prodotti derivati</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Latte e prodotti derivati incluso il lattosio</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li><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.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sedano e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senape e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semi di sesamo e prodotti a derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO<sub>2</sub>.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lupini e prodotti derivati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Molluschi e prodotti derivati</li> </ul>	<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.

