



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 _ TIPO "00" Prodotto ideato per la produzione di " Pasta Fresca ", " gnocchi " e correlati in genere . Farina ad estrazione selezionata per garantire una granulometria calibrata . Particolare attenzione dedicata alla qualità delle proteine in favore di maggiore ritenzione idrica . Risultati eccellenti per impasti bianchi e lucidi , ad alta conservabilità.		
	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 <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 260÷280	Elasticità P/L: 0,70÷0,80	
	 Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 57÷59 Sviluppo: 2'00"÷ 4'00"	Stabilità: 16'÷ 18'	Grado di caduta: 20÷40
	 Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 320 ÷ 340	Glutine secco (%): 12,00 ÷ 12,50 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	
Proteine p/p (N x 6,25)	12,25	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,30	± 0,50	Calcio	26	Tiamina (Vit B1)	0,24
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,90 0,20	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,017	± 0,002	Fosforo	150	Riboflavina (Vit B2)	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72,00 1,00	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,45	± 0,05	Potassio	140	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1.4
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	350	Kjoule	1.484				

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



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>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> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	<ul style="list-style-type: none"> < 0,02 < 0,02 < 0,01 < 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 	<ul style="list-style-type: none"> < 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 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.	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
<ul style="list-style-type: none"> ALLERGENI 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</i> 			
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesce e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti derivati 	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte e prodotti derivati incluso il lattosio 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO₂. 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupini e prodotti derivati 	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
<ul style="list-style-type: none"> 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.

