



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
TIPOLOGIA



Ed 02 IT
Rev. 00
Mag. 2023

Pag. 1

Aria

FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "0"
CON PASTA MADRE




Ideale per teglia, pala e pinsa.

La Farina di Napoli

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Farina di grano tenero tipo "0" con pasta madre.	preparato a base di Farina di Grano tenero tipo "0" con pasta Madre* per prodotti da forno REG. (UE) 1169/2011 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>) e pasta madre.

Prodotto Finito/preparato 	Farina di Grano Tenero Tipo "0" con pasta Madre *	
	<p>Aria è una Farina di Grano tenero Tipo "0" con "Pasta Madre" ideale per la creazione di Pizze in Teglia, in Pala e Pinsa.</p> <p>La "Pasta Madre" è un lievito madre essiccato inattivo ottenuto impastando esclusivamente acqua e farina di grano tenero tipo "0", un'antica ricetta che dona all'impasto leggerezza, fragranza e conservabilità.</p> <p>Aria è una farina 100% naturale macinata lentamente dai migliori grani selezionati dal Mulino Caputo, ideale anche per la manifattura di basi da rigenerare in forno e per la catena del freddo.</p>	 

Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0" e pasta madre (lievito madre essiccato inattivo).				
Caratteristiche	* Pasta Madre : è un lievito madre essiccato inattivo naturale: Si ottiene impastando farina di grano tenero di tipo "0" e acqua, acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici, in grado di avviare la fermentazione degli impasti per prodotti della panetteria e della pasticceria.				
Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare)	Umidità p/p MASSIMA			optimum: 20+24 °C
		15,50 %			
T.M.C. / Shelf life Durabilità	Rif.to: data di insacco/ confezionamento	Lotto	Process line /gg. Date/day	12 mesi	Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 25 Kg
Shelf Life					

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 300÷320	Elasticità P/L: 0,50÷0,60		
	Farinogramma Brabender	Assorbimento: 62÷64 Sviluppo: 4÷ 5	Stabilità: 12'÷ 14' Elasticità: 16 ÷ 18	Grado di caduta: 40÷60 Ind. Valorimetrico: 54÷56	
Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Glutine umido (%): ≥ 38 Parametri di controllo (Internal-Lab) ± 3			

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)						MICRONUTRIENTI (valori medi) mg/100g			
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)		SALI MINERALI		VITAMINE	
Proteine p/p (N x 6,25)	13	± 0,50	Fibre alimentari p/p	3	± 0,50	Calcio	24	Tiamina (Vit B1)	0,28
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 0,2	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,001	± 0,002	Fosforo	155	Riboflavina (Vit B2)	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	70 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,60	± 0,05	Potassio	145	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1,4 tr
Totale su 100 g. di prodotto finito						Kcal	347	Kjoule	1.472



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA

Ed 02 IT
Rev. 00
Mag. 2023
Pag. 2

La Farina di Napoli



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 (BMO)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 40.000	HA - PRP
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <500	HA - PRP
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 100 ≤ 1000	HA - PRP

Escherichia coli	UFC /g	< 10	Clostridium spp.	UFC /g	Assente	Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g	< 10
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Bacillus spp.	UFC /g	< 10	Salmonella spp.	UFC /g	Assente
Enterococchi spp.	UFC /g	< 10						

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg
AGROFARMACI ↳ Insetticidi/Acaricidi ↳ Fungicidi	Inferiore ai Law Limits GC-MS e/o LC-MS/MS	Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	Lead Chromium Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM	Methodology
⇒ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxin B1 ⇒ Deossinivalenolo- DON ⇒ Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10	DNA	RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESO

Controllo Promotori 35S-NOS-FMV-Negativo

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio
Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 – Code of practice on food allergen management for food business operators CXC 80-2020 Evidenza allergene: SI NO

Allergene	Cross-contaminatio n materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
↳ 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	↳ Frutta a guscio*	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
↳ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

* Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e derivati. ---- ** Solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO₂.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© - Genus Group Quality Management, Development & Innovation

CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min: HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - igiene prodotti alimentari.
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007
Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017

