



**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**

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Dichiarazioni</b><br>Farina di grano tenero tipo "0" con pasta madre. | <b>preparato a base di Farina di Grano tenero tipo "0" con pasta Madre* per prodotti da forno</b><br>REG. (UE) 1169/2011<br>D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41<br>Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187<br>Legge 04/07/67 n.580<br>Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mipaf_24.05.04 | <b>Confezionamento</b><br>Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti <b>Europallet</b> - |
|  |  | <b>Materia prima</b><br>Grano Tenero ( <i>Triticum aestivum</i> ) e pasta madre.  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Prodotto Finito/preparato</b><br> | <b>Farina di Grano Tenero Tipo "0" con pasta Madre *</b>   |   |
|  | <p><b>Aria</b> è una Farina di Grano tenero Tipo "0" con "Pasta Madre" ideale per la creazione di <b>Pizze in Teglia, in Pala e Pinsa</b>.</p> <p>La "<b>Pasta Madre</b>" è un lievito madre essiccato inattivo ottenuto impastando esclusivamente acqua e farina di grano tenero tipo "0", un'antica ricetta che dona all'impasto <b>leggerezza, fragranza e conservabilità</b>.</p> <p><b>Aria</b> 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> | <br> |

|                                       |  |                          |                            |                |   |
|---------------------------------------|--|--------------------------|----------------------------|----------------|---|
| <b>Ingredienti</b>                    | Farina di <b>grano tenero tipo "0"</b> e <b>pasta madre</b> (lievito madre essiccato inattivo).  |                          |                            |                |   |
| <b>Caratteristiche</b>                | * <b>Pasta Madre</b> : 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. |                          |                            |                |   |
| <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 Durabilità</b> | Rif.to: data di insacco/ confezionamento   | Lotto                    | Process line /gg. Date/day | <b>12 mesi</b> | Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. <b>25 Kg</b> |
|                                       | <b>Shelf Life</b>  |                          |                            |                |   |

**PROPRIETÀ REOLOGICHE**

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

**ANALISI DI PRODOTTO**

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



# 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<br>↳ Insetticidi/Acaricidi<br>↳ Fungicidi  | Inferiore ai Law Limits<br>GC-MS e/o LC-MS/MS | Glyphosate                              | Inferiore ai Law Limits | Lead<br>Chromium<br>Cadmium<br>Mercury | < 0,02<br>< 0,02<br>< 0,01<br>< 0,01           |
| MICOTOSSINE  | Caputo std µg / Kg                            | MICOTOSSINE                             | Caputo std µg / Kg      | OGM                                    | Methodology                                    |
| ⇒ Total Aflatoxins (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub><br>⇒ Deossinivalenolo- DON<br>⇒ Fumonisine | < 4 / < 2<br>< 750<br>< 200                   | Ochratoxin A - OTA<br>Zearalenone - ZEA | < 0,5<br>< 10           | DNA                                    | RICERCA QUALITATIVA<br>OGM-SCREENING<br>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)        |
|---|--|--|--|---|--|--|--|
| ↳ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero) | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI                 | <input checked="" type="checkbox"/> SI | ↳ <b>Frutta a guscio*</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati  | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Sedano</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Uova</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Senape</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Pesce</b> e prodotti derivati  | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO <sub>2</sub> . | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Soia</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Lupini</b> e prodotti derivati   | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| ↳ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio                              | <input checked="" type="checkbox"/> NO | <input checked="" type="checkbox"/> NO                 | <input checked="" type="checkbox"/> NO | ↳ <b>Molluschi</b> 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 esprSO<sub>2</sub>.

## 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

