



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
 TIPOLOGIA



Ed 02 IT
 Rev. 00
 Mag. 2023

Pag. 1

La Farina di Napoli

Aria

Per teglia, pala e pinsa

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"
 CON PASTA MADRE

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 *

Aria è una Farina di Grano tenero Tipo "0" con "Pasta Madre" ideale per la creazione di Pizze in Teglia, in Pala e Pinsa.

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.

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.



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)	optimum: 20÷24 °C	
	Umidità p/p MASSIMA	15,50 %	
T.M.C. / Shelf life Durabilità	Rif.to: data di insacco/ confezionamento	Lotto Process line /gg. Date/day 12 mesi Shelf Life	Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 5 Kg

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
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

Aria

Per teglia, pala e pinsa

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" CON PASTA MADRE



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 (OGM)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

☒ <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
☒ <i>Enterococchi spp.</i>	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 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ ⇒ 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)	☒ SI	☒ SI	☒ SI	▶ Frutta a guscio*	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Senape e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
▶ Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO	▶ Lupini e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Molluschi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ 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

