



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

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 "OO" Farina prodotta da una miscela di grani a basso tenore proteico . Ideale per processi di lievitazione brevi. Rapida idratazione e glutine estensibile garantiscono un'ottima maturazione dell'impasto in poche ore. Consigliata per un pane bianco e panificazione in genere .
---	--

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

LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	 Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 220÷240	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	 Farinogramma Brabender	Assorbimento: 57÷59 Stabilità: 3'÷ 6'	Grado di caduta: 60÷90
	 Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Glutine secco (%): 11,00 ÷ 11,50 Parametri STD PROCESS >10 %

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)	11,50	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,30	± 0,50	Calcio	28	Tiamina (Vit B1)	0,25
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,90 0,20	± 0,30 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,003	± 0,002	Fosforo	160	Riboflavina (Vit B2)	0,04
Carboidrati p/p di cui zuccheri	71,00 1,10	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05	Potassio	140	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1.2 tr
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	343	Kjoule	1.454				

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 



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		< 25.000	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 parasitoidali Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM/HPLC/GC</i> <small>Esito: Non rilevabile strumentalmente</small>	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	<ul style="list-style-type: none"> < 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01 	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 <small>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.</small>	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
⊙ ALLERGENI <small>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.</small> <small>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</small>			
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI
▶ Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ 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.	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Senape e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Lupini e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Molluschi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ 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.

