



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



La Farina di Napoli

Classica Per tutti gli usi

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 (triticum aestivum)	

Prodotto Finito 	Farina di Grano Tenero _ TIPO "00" 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. 1 Kg. ÷ 5 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 220÷240	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 57÷59 Stabilità: 3'÷ 6' Sviluppo: 1'30"÷ 2'00"	Grado di caduta: 60÷90
	Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	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 (Na 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
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

La Farina di Napoli

Classica Per tutti gli usi

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	Assente
<i>Clostridium spp.</i>	UFC /g	Assente	Assente
<i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Bacillus cereus</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Bacillus spp.</i>	UFC /g	< 10	Assente
<i>Salmonella spp.</i>	UFC /g	Assente	Assente

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg	OGM	Caputo std
▶ Anti parasitoidali ▶ Organochlorinated ▶ Organophosphorated	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC</i> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	Lead Chromium	Cadmium Mercury	< 0,02 <0,01 < 0,02 <0,01	DNA Mais transgenic Methodology- PCR (45cicl) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg		
⇒ Total Aflatoxins (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ ⇒ Deossinivalenolo- DON	< 4 / < 2 < 750	Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10		

CARATTERISTICHE ALLERGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

ALLERGENI <i>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>	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
▶ 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
▶ Crostacei 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
▶ Pesce e prodotti 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
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<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
▶ 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 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
▶ Senape 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
▶ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Lupini e prodotti derivati	<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

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.

