



**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**

<b>Dichiarazioni</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Farina di Grano Tenero</b> 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 "00"**

È prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale **pizza Napoletana** ed alle esigenze tecniche dei **pizzaiuoli**. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un **sapore unico e tipico**.

Prodotto Certificato da DNV ITALIA - **FASCICOLO TECNICO** di prodotto STP STD.  
 Tipologia: "**Farina di grano tenero tipo 00 Pizzeria**" **Norma Uni 10791:1998**

Ideale per la lavorazione e realizzazione della "**Pizza Napoletana STG**" Disciplinare Mipaf\_24.05.04.  
 Prodotto conforme alla tipologia di farina: "Farina di grano tenero tipo 00" prevista dal **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PIZZA NAPOLETANA STG** REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 COMMISSIONE UE del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle **Specialità Tradizionali Garantite**.

<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</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b>	Lotto	Process line /gg. Date/day	<b>12 mesi</b>	Unità	<input checked="" type="checkbox"/> U.C.	<b>25 Kg</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>CONTROLLI</b>  LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	<b>Alveogramma Chopin</b>	Ind. Panificabilità <b>W: 260÷280</b>	Elasticità <b>P/L: 0,50÷0,60</b>	
	<b>Farinogramma Brabender</b>	Assorbimento: <b>58÷60</b>	Stabilità: <b>8'÷ 10'</b>	Grado di caduta: <b>40÷60</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	Sviluppo: <b>2'50"÷ 3'00"</b>	Elasticità: <b>16÷ 18</b>	Ind.Valorimetrico: <b>54 - 56</b>
		Attività Enzimatica: <b>340 ÷ 360</b>	Glutine secco (%): <b>12,00 ÷ 12,50</b> Parametri STD PROCESS >12%	

**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)		VITAMINE (valori medi)	
Proteine p/p (N x 6,25)	<b>12,50</b> ± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3,00</b> ± 0,50	Calcio	24	Tiamina (Vit B1)	0,28
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,00</b> ± 0,30 <b>0,20</b> ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,005</b> ± 0,002	Fosforo	155	Riboflavina (Vit B2),	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>71,50</b> ± 3,50 <b>1,10</b> ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,50</b> ± 0,05	Potassio	145	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,4 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		Kcal	<b>351</b>	Kjoule	<b>1.489</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</li> <li>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</li> <li>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</li> <li>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</li> <li>OGM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valore biologico del Filth test</li> <li>Microflora endogene ed esogene</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare - STD</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Assenti</li> <li>Assenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri Assenti / Ogm free (GM)</li> </ul>
---	--	--	---



# 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	< 24.000	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"> <li>▶ Anti parassitoidali</li> <li>▶ Organochlorinated</li> <li>▶ Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM /HLPLC /GC</i> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lead</li> <li>▶ Chromium</li> <li>▶ Cadmium</li> <li>▶ Mercury</li> </ul>	< 0,02 <0,01 < 0,02 <0,01	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ DNA Mais transgenic</li> </ul>	Methodology- PCR (45cicli) <b>Negative No presence</b>
<b>MICOTOSSINE</b>	Caputo std µg / Kg	<b>MICOTOSSINE</b>	Caputo std µg / Kg		
<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Total Aflatoxins (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) / Aflatoxin B<sub>1</sub></li> <li>⇒ Deossinivalenolo- DON</li> </ul>	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ochratoxin A - OTA</li> <li>▶ Zearalenone - ZEA</li> </ul>	< 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
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Frutta a guscio:</b> 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
▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© Genus Group Quality Management, Development & Innovation

<b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
<b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
<b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
<b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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.

