



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Ed. 02 IT
Rev. 03
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 (*triticum aestivum*)

Prodotto Finito



Farina di Grano Tenero TYPE "0" RICCA

Particolare attenzione prestata alla Qualità e bilanciamento delle Proteine in favore di Medie e Lunghe Lievitazioni.

I Minerali contenuti conferiscono Alta Idratazione e Ritenzione idrica per tutto il processo di lavorazione.

Unicità garantita in termini di Gusto ed Aroma sempre e solo dal Grano Naturale al 100%.

Adatta a molteplici usi in Pasticceria, Pizzeria, Panificazione e Prodotti da forno 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

☒ U.C.

25 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 290÷310**

Elasticità **P/L: 0,45÷0,55**

LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)

Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **58÷62**

Stabilità: **7'÷ 10'**

Grado di caduta: **40÷70**

Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
320 ÷ 360

Glutine secco (%): **12,50 ÷ 13,00**
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	13,50	± 0,50	Fibre alimentari p/p	4,40	± 0,50	Calcio	28	Tiamina (Vit B1)	0,5
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,70 0,30	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,01	± 0,002	Fosforo	250	Riboflavina (Vit B2),	0,1
Carboidrati p/p di cui zuccheri	66,40 1,00	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,60	± 0,05	Potassio	200	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,9 tr
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	344	Kjoule	1.456				

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. 03
Gen. 2018
Pag. 2

La Farina di Napoli



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 30.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <100	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA

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

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg	OGM	Caputo std
Antiparassitari Organoclorinati Organofosforati	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM/HPLC/GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	Lead Chromium	Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02	DNA Mais transgenic Methodology- PCR (45cidi) 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	< 0,5 (L.S.4) / < 0,5 (L.S.2) < 750	Ochratoxin A OTA Zearalenone - ZEA	< 0,5 (L.S.3) < 10 (L.S.75)		L.S. = Limite Superiore

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

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

ALLERGENI 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.	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
Evidenza allergene: ☐ SI ☐ NO			
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 (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.	☒ 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.

