



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
TIPOLOGIA



Ed 02 IT  
Rev. 05  
Apr. 2024

Pag. 1



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	<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	<b>Confezionamento</b> Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
		<b>Materia prima</b> Grano Tenero ( <i>Triticum aestivum</i> )



**Prodotto Finito**

**Farina di Grano Tenero Tipo "0"**

**Nuvola Super** nasce dalla *ricerca & sviluppo* in abbinamento a **Nuvola** per la preparazione di impasti **VOLUMINOSI** e **ALVEOLATI**, per coloro che ricercano la **perfezione** delle **FORME** e dei **SAPORI** nel **cornicione**.

Può essere utilizzata come alternativa forte a **Nuvola** o per la preparazione di **PREFERMENTI**, **BIGHE** e **PASTE DA RIPORTO**

**Nuvola Super** è un prodotto **100% NATURALE** risultato di accurata **selezione** di **grani** ad **ALTA FERMENTAZIONE** senza additivi ne conservanti.



<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 MASSIMA</b> <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 <b>U.C.</b> <b>5 Kg</b>

**PROPRIETÀ REOLOGICHE**

<b>CONTROLLI</b>  <b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)</b>	<b>Alveogramma Chopin</b>	<b>Ind. Panificabilità W:</b> <b>320÷340</b>	<b>Elasticità P/L:</b> <b>0,50÷0,60</b>
	<b>Farinogramma Brabender</b>	<b>Assorbimento:</b> <b>60÷62</b> <b>Sviluppo:</b> <b>3'00"÷ 4'00"</b>	<b>Stabilità:</b> <b>12'÷ 14'</b> <b>Grado di caduta:</b> <b>30÷60</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	<b>Attività Enzimatica:</b> <b>240 ÷ 260</b>	<b>Glutine umido (%):</b> <b>≥ 40</b> Control parameters (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	<b>13,5</b>	± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3</b>	± 0,50	Calcio	30	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1</b> 0,2	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,001</b>	± 0,002	Fosforo	165	Riboflavina (Vit B2),	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>70</b> 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b>	± 0,05	Potassio	150	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,6 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>347</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.472</b>				

<b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b>	Valore biologico del Filth test	<b>Regolare - STD</b>	<b>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</b>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Microflora endogene ed esogene	<b>Alta Qualità</b>	<b>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</b>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Valori di riferimento Normativi	<b>Alta Qualità</b>	<b>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</b>
<b>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</b>	Valori di riferimento Normativi	<b>Assenti</b>	<b>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</b>
<b>OGM - Genetically Modified Organisms (Triticum aestivum)</b>	Valori di riferimento Normativi	<b>Assenti</b>	<b>Parametri Assenti / Ogm free</b>



# SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



Ed 02 IT  
Rev. 05  
Apr. 2024  
Pag. 2

La Farina di Napoli

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 50.000		HA - PRP
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g		< 2000 <500		HA - PRP
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)		≤ 100 ≤ 1000		HA - PRP

  

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
Enterococchi spp.	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 <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub> → 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-contamination 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)
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <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</i> (Wangenh) K. Koch), 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
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Molluschi</b> 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

<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>REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021</b>	Modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.	
<b>REG. (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023</b>	Relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.	
<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.

<b>RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _HA</b> 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. Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017					
--	--	--	--	--	--