



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
 TIPOLOGIA



Ed 02 IT
 Rev. 05
 Mar. 2022
 Pag. 1

*Pasta fresca
 e gnocchi*

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	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; Disciplinary 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"

Prodotto ideato per la produzione di "Pasta Fresca", "gnocchi" e correlati in genere. Farina ad **estrazione selezionata** per garantire una **granulometria calibrata**. Particolare attenzione dedicata alla **qualità delle proteine** in favore di maggiore **ritenzione idrica**. Risultati eccellenti per **impasti bianchi e lucidi**, ad alta conservabilità.

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

PROPRIETÀ REOLOGICHE

LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin Ind. Panificabilità W : 260÷280 Elasticità P/L : 0,70÷0,80
	Farinogramma Brabender Assorbimento: 57÷59 Stabilità: 16'÷ 18' Grado di caduta: 20÷40 Sviluppo: 2'00"÷ 4'00"
	Indice di Hagberg Falling Number Attività Enzimatica: 320 ÷ 340 Glutine umido (%): ≥ 36 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 (N x 6,25)	12,5	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2	± 0,50	Calcio	28	Tiamina (Vit B1)	0,24
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 0,1	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,017	± 0,002	Fosforo	160	Riboflavina (Vit B2)	0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,45	± 0,05	Potassio	140	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1,4
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	351	Kjoule	1.490				

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 QUALITÀ

TIPOLOGIA



Ed 02 IT
Rev. 05
Mar. 2022

Pag. 2



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 40.000	HA - PRP
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g	< 1000 <500	HA - PRP
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 100 ≤ 1000	HA - PRP

<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
<i>Enterococchi spp.</i>	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 Esito: Non rilevabile strumentalmente	▶ 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 ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ → Deossinivalenolo - DON → Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	↓ Ochratoxin A - OTA ↓ Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10	↓ DNA	RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESO

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)
▶ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI	▶ 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
▶ Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Senape e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
▶ Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO	▶ Lupini e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ 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.	
REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021	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.	
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.

<p>REPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _Analisi HACCP _HA</p> <p>Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -</p> <p>Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii.</p> <p>Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017</p>					
--	--	--	--	--	--