



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Integrale

Germe e Crusca naturalmente presenti



Ed 02 IT
Rev. 04
Mar. 2022

Pag. 1

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni È denominato «farina integrale di grano tenero» il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione 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; 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 Integrale di Grano Tenero

Prodotta seguendo il **metodo tradizionale della macinazione del chicco** di grano.

La rimozione dello strato esterno della buccia del chicco garantisce **genuinità** e **sicurezza alimentare** del prodotto.

Alto contenuto di Germe e fibra conferiscono unicità nel **Sapore** e nel **Profumo** del prodotto finito. Ideale per impasti scuri e viene adoperata sia assoluta che in percentuale miscelata ad altre farine della linea **Antimo Caputo**.

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.	5 Kg
--------------------------	--------------------------------	--------------	-----------------------------------	----------------	---	-------------

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità <u>W</u>: 170÷190	Elasticità <u>P/L</u>: 0,80÷0,90	
	LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 60÷62	Stabilità: 2'÷ 4'
Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>		Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Glutine umido (%): ≥ 31 Parametri di controllo (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)	13 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	8 ± 0,50	Calcio 28	Tiamina (Vit B1) 0,4
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	2,5 ± 0,30 0,2 ---	Sale (Na x 2,5) (g)	0,012 ± 0,002	Fosforo 300	Riboflavina (Vit B2) 0,16
Carboidrati p/p di cui zuccheri	60 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	> 1,50 ± 0,05	Potassio 337	Niacina (Vit PP) 5 Vitamin E 0,4

Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal 330	Kjoule 1.389			
--	------------------------	----------------------------	--	--	--

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



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 50.000		HA - PRP
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g		< 2000 <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	▶ 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 ESTESQ
					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)
▶ 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.

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. Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 Food Safety System Certification 22000 Genus
---	---