



# SCHEDA TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

## Fioreglut

Farina senza glutine

1 Kg



Ed 02 IT  
DUO 1KG\_ST  
Rev. 06  
Mar 2019

Pag. 1 di 2

La Farina di Napoli

## SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 02 OTTOBRE 2014 N. DGISAN 037445-P-02/10/2014

### DATI GENERALI

<b>Prodotto</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> Made in <b>ITALY</b> 	<b>Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine</b>	<b>Imballaggio primario</b>	Sacchetto stampato termosaldato idoneo all'uso alimentare conforme al Reg. 1935/2004 e Reg. CE n°2023/2006. <u>Tipo:</u> (PPC20+NY15+PE B.CO65)
<b>Dichiarazioni</b> Rif. di Legge	D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 DM 27/02/96 n°209; D.P.R. 30/11/1998 n. 502 - D.Lgs. 27/01/92 n°109; D.Lgs. 8-2-2006 n. 114 D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	<b>Imballaggio secondario</b>  Sacchetti/cartone Misure cartone Peso cartone	Cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.  n. 12 pezzi da 1 kg 390x250x290 mm 12.75 kg
<b>OGM</b> 	Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b> <b>NO - Organismi Geneticamente Modificati</b> Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003 s.m.i.	<b>Cartoni/pallet</b> <b>Bancale</b>	n. 54 (6 plan x n.9) 688,50 kg 80x120 (25kg)
<b>Glutine</b>	<b>Prodotto conforme</b> secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111. <b>SENZA GLUTINE</b> Prodotto conforme Reg. CE 609/2013-UE 828/2014 (glutine <20ppm)	<b>Autorizzazione</b> <b>Ministero Salute</b>	<b>02 Ottobre 2014</b> n. DGISAN 037445-P-02/10/2014 autorizzazione Ministero della Salute per la produzione di alimenti senza glutine

<b>Ingredienti</b>	Amido di Frumento Deglutinato, Destrosio, Amido di Mais, Farina di grano Saraceno, Amido di Riso, Fibra di semi di psyllium. Addensante: farina di guar, aroma.		
<b>Aspetto/Colore</b>	Fine polveroso / Bianco	<b>Sapore</b>	Amidaceo, neutro
<b>Odore</b>	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei.	<b>Tipologia</b>	Senza Glutine

<b>Prodotto/Marchio</b> 	<b>SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE</b>  <b>Semilavorato di farine per uso professionale. Miscela base per la preparazione di pizza, pane e focacce senza glutine.</b>  La miscela ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la <b>celiachia - intolleranza al glutine</b> e che devono seguire una dieta <b>rigorosamente senza glutine</b> .  Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia assente.
-----------------------------	--

<b>Caratteristiche</b>	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per preparati ad alta <b>CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ</b> . Consigliato per ottenere eccellenti preparati quali la <b>pizza, pane e prodotti dolciari</b> . <i>Ideal for processing and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products*</i>
------------------------	--

<b>CONTROLLI</b> LABORATORIO CHIMICO	GLUTINE (limite di legge) < 20 p.p.m.	Ricerca (GLIADINA) ELISA <b>Immuno-Enzimatica</b>
	GLUTINE RESIDUALE (limite di rilevabilità) < 5 p.p.m.	

<b>Avvertenze</b>	Per l'utilizzo di tale prodotto, al fine di evitare qualunque possibilità di contaminazione (crossing over), si raccomanda di effettuare una accurata pulizia degli utensili e dei banchi di lavoro con i quali viene a contatto. Al termine della lavorazione, il prodotto deve essere riposto nel suo imballo originale ben chiuso in un locale separato al riparo dell'umidità lontano da fonti di calore e dalla luce diretta solare.
-------------------	---

<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio</b> : Il prodotto si conserva, a confezione chiusa, per 18 Mesi se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature massima <b>24°C</b> . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.
----------------------	---

<b>T.M.C. / Durabilità</b>	Rif.to: <b>data di confezionamento</b> Lotto    Process line /gg. <b>(18 Mesi)</b> <b>Shelf Life</b>
----------------------------	--

<b>Codice EAN</b>	Unità	(Peso Sacchetto) <b>U.C. 1 Kg</b> <b>Codice EAN: 8033315651966</b> SINGOLA CONFEZIONE    130x75x235 mm
		(Peso Confezione) <b>U.C. 12 Kg</b> <b>Codice EAN: 8033315652161</b> CARTONE (12 CONFEZIONI)    N. 12 PEZZI DA 1 KG



# SCHEDA TECNICHE DI SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



1 Kg



Ed 02 IT  
DUO 1KG\_ST  
Rev. 06  
Mar 2019

Pag. 2 di 2

La Farina di Napoli

## ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti da calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura. Reg. (UE) 1169/2011

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 g di prodotto finito)

### MICRONUTRIENTI

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)	VITAMINE (valori medi)
Proteine p/p (N x 6.25)	0,60 ± 0,10	Sale (Na x 2,5) (g)	0,05 ± 0,01	Calcio 30 mg	Tiamina - B1 0,75 mg
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,30 ± 0,20 0,10	Umidità p/p	10,90 ± 0,50	Fosforo 500 mg	Riboflavina - B2 0,45 mg
Carboidrati p/p di cui zuccheri	87,90 ± 3,50 3,50	Glutine	<5 ppm (mg/kg)	Magnesio 190 mg	Niacina - PP 9,0 mg
Fibre alimentari p/p	6,20 ± 1,50			Ferro 0,7 mg	Vitamin - B6 1,1 mg
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Energia Kcal</b>	<b>357</b>	<b>Valore Energetico Kjoule</b>	<b>1.516</b>

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 500.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <1000	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 100	HA
Escherichia coli	UFC/g	< 10	Assente
Clostridium spp.	UFC/g	Assente	Assente
Staphylococcus aureus c.p.	UFC/g	< 10	Assente
Bacillus cereus	UFC/g	< 10	Assente
Bacillus spp.	UFC/g	< 10	Assente
Salmonella spp.	UFC / 25g	Assente	Assente

## 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 - 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 ii. 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"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> 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 acagiu ( <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.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <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"/> SI	▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<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"/> SI
▶ <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"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <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"/> SI	▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

## CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO \_ Analisi HACCP\_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGO)  
 DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA  
 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari.  
 Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE

