



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA


 Ed 02 IT
 Rev. 04
 Gen. 2021
 Pag. 1

La Farina di Napoli



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; 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 _TIPO "00"

Risultato di una miscela di **molteplici varietà di Grano** selezionate tra le migliori sul mercato.
Alto tenere proteico e forte idratazione garantiscono risultati eccellenti sulle **lunghe lievitazioni**.
 Farina flessibile e versatile, adatta alla **Pizzeria come alla Pasticceria lievitata**.
Sapore unico e aroma inconfondibile grazie all'utilizzo solo ed unicamente di **grano al 100%**.

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.** **1 Kg**

PROPRIETÀ REOLOGICHE

	 Alveogramma  Chopin	Ind. Panificabilità W: 300÷320	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	 Farinogramma  Brabender	Assorbimento: 59÷61 Sviluppo: 3'00" ÷ 4'00"	Stabilità: 12' ÷ 14' Grado di caduta: 30÷60
	 Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Glutine umido (%): ≥ 39 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	3,0	± 0,50	Calcio	32	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,5 0,3	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,018	± 0,002	Fosforo	180	Riboflavina (Vit B2)	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	70 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05	Potassio	160	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1,8
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	352	Kjoule	1.491				

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. 04
Gen. 2021
Pag. 2

La Farina di Napoli

Chef Per lunga lievitazione

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	▶ Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	↓ Lead ↓ Cadmium ↓ Chromium ↓ Mercury	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01

MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM	Methodology	Caputo std µg / Kg
⇒ 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	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 - 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. 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</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.	✗ 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	✗ NO	✗ NO	✗ 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

© - G enus G rou p | Q u a l i t y M a n a g e m e n t, D e v e l o p m e n t & I n n o v a t i o n

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 SUM.P. / PROCESSFOOD / 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

