



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
TIPOLOGIA



Ed 02 IT
Rev. 05
Mar. 2022

Pag. 1

La Farina di Napoli



SCHEMA 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 "0" Ricca

Particolare attenzione prestata alla Qualità e bilanciamento delle Proteine in favore di Medie e Lunghe Lievitazioni.

I Minerali contenuti conferiscono Alta Idratazione e Ritenzione idrica per tutto il processo di lavorazione.

Unicità garantita in termini di Gusto ed Aroma sempre e solo dal Grano Naturale al 100%.

Adatta a molteplici usi in Pasticceria, Pizzeria, Panificazione e Prodotti da forno in genere.

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.

25 Kg

PROPRIETÀ REOLOGICHE



CONTROLLI



Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 290÷310**

Elasticità **P/L: 0,45÷0,55**

LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(Internal Lab)



Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **58÷62**

Stabilità: **7'÷ 10'**

Grado di caduta: **40÷70**

Sviluppo: **4'50"÷ 6'00"**



Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
320 ÷ 360

Glutine umido (%): **≥ 37**

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 ± 0,50	Calcio 28	Tiamina (Vit B1) 0,5
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 ± 0,30 0,2 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,001 ± 0,002	Fosforo 250	Riboflavina (Vit B2) 0,1
Carboidrati p/p di cui zuccheri	70 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,60 ± 0,05	Potassio 200	Niacina (Vit PP) Vitamin E 1,9 tr

Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal	347	Kjoule	1.472		
--	-------------	------------	---------------	--------------	--	--

■ 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 Normalivi	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ RESIDUI E MICROPARTICELLARI	► Valori di riferimento Normalivi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ OGM	► Valori di riferimento Normalivi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA



Ed 02 IT
Rev. 05
Mar. 2022

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	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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 9001:2015	 CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 22000:2018	 CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2015
--	--	---	--