



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA



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

La Farina di Napoli

Pizzeria Per impasti tradizionali

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"

È prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale **pizza Napoletana** ed alle esigenze tecniche dei **Pizzaiuoli**. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un **sapore unico e tipico**.

Prodotto Certificato da **DNV ITALIA - FASCICOLO TECNICO** di prodotto STP STD.
Tipologia: "**Farina di grano tenero tipo 00 Pizzeria**" **Norma Uni 10791:1998**

Ideale per la lavorazione e realizzazione della "**Pizza Napoletana STG**" Disciplinare Mipaf_24.05.04.
Prodotto conforme alla tipologia di farina: "Farina di grano tenero tipo 00" prevista dal **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PIZZA NAPOLETANA STG** REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 COMMISSIONE UE del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle **Specialità Tradizionali Garantite**.



Conservazione

Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: **20÷24 °C**
Umidità p/p **15,50 %**
MASSIMA

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

CONTROLLI	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 260÷280	Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 58÷60
Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>		Sviluppo: 2'50"÷ 3'00"	Elasticità: 16÷ 18
		Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Ind.Valorimetrico: 54 - 56
		Glutine umido (%): ≥ 36	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)	12,5 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3 ± 0,50	Calcio	24 Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 ± 0,30 0,2 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,006 ± 0,002	Fosforo	155 Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Potassio	145 Niacina (Vit PP) Vitamina E

Totale su 100 g. di prodotto finito Kcal **354** Kjoule **1.502**

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Microflore 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

Pizzeria Per impasti tradizionali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

<input checked="" type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Staphylococcus aureus c.p.</i>	UFC/g	< 10
<input checked="" type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Bacillus spp.</i>	UFC/g	< 10	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Salmonella spp.</i>	UFC/g	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> <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
→ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxin B1 → 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)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> 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.
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

