



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA

  
 Ed 02 IT  
 Rev. 03  
 Mar. 2022  
 Pag. 1



La Farina di Napoli

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	<b>Farina di Grano Tenero</b> 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	<b>Confezionamento</b> Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
	<b>Materia prima</b> Grano Tenero ( <i>Triticum aestivum</i> )	

<b>Prodotto Finito</b> 	<b>Farina di Grano Tenero Tipo "0"</b> <p><b>Nuvola Super</b> nasce dalla <i>ricerca &amp; sviluppo</i> in <u>abbinamento</u> a <b>Nuvola</b> per la preparazione di impasti <b>VOLUMINOSI</b> e <b>ALVEOLATI</b>, per coloro che ricercano la <b>perfezione</b> delle <b>FORME</b> e dei <b>SAPORI</b> nel <b>cornicione</b>.</p> <p>Può essere utilizzata come alternativa forte a <b>Nuvola</b> o per la preparazione di <b>PREFERMENTI</b>, <b>BIGHE</b> e <b>PASTE DA RIPORTO</b></p> <p><b>Nuvola Super</b> è un prodotto <b>100% NATURALE</b> risultato di accurata <b>selezione</b> di grani ad <b>ALTA FERMENTAZIONE</b> <u>senza additivi ne conservanti</u>.</p>	
---	--	---

<b>Conservazione</b>  <b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: 20÷24 °C	 <b>Umidità p/p</b> MASSIMA <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C./Shelf life</b> Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto    Process line /gg. Date/day <b>12 mesi</b> Unità  <b>U.C.</b> <b>15 Kg ÷ 25 Kg</b>	

**PROPRIETÀ REOLOGICHE**

 <b>CONTROLLI</b>  LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	 <b>Alveogramma Chopin</b> Ind. Panificabilità <b>W: 320÷340</b> Elasticità <b>P/L: 0,50÷0,60</b>
	 <b>Farinogramma Brabender</b> Assorbimento: <b>60÷62</b> Stabilità: <b>12' ÷ 14'</b> Grado di caduta: <b>30÷60</b> Sviluppo: <b>3'00" ÷ 4'00"</b>
	 <b>Indice di Hagberg Falling Number</b> Attività Enzimatica: <b>240 ÷ 260</b> Glutine umido (%): <b>≥ 40</b> Control parameters (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	<b>13,5</b>	± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3</b>	± 0,50	Calcio	30	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1</b> 0,2	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,001</b>	± 0,002	Fosforo	165	Riboflavina (Vit B2)	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>70</b> 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b>	± 0,05	Potassio	150	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,6 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>347</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.472</b>				

<b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b> Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> Valori di riferimento Normativi	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</b> Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>OGM</b> Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free 



**SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO**  
**FARINE DI ALTA QUALITA'**  
**TIPOLOGIA**



Ed 02 IT  
Rev. 03  
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 <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 <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub> ⇒ 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 – 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)
↳ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	↳ <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"/> NO
↳ <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"/> NO	↳ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<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"/> NO
↳ <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"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	↳ <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"/> NO	↳ <b>Molluschi</b> 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

<b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
<b>REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021</b>	Modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.
<b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
<b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
<b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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

