



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA



Ed 02 IT
 Rev. 04
 Gen. 2021

Pag 1

Classica

Per tutti gli usi

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 (<i>Triticum aestivum</i>)

Prodotto Finito 	Farina di Grano Tenero _ TIPO "00" Farina prodotta da una miscela di grani a basso tenore proteico . Ideale per processi di lievitazione brevi. Rapida idratazione e glutine estensibile garantiscono un'ottima maturazione dell'impasto in poche ore. Consigliata per un pane bianco e panificazione 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 data di insacco Lotto Process line /gg. Date/day 12 mesi Unità U.C. 5 Kg
---	---

PROPRIETÀ REOLOGICHE

LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin Ind. Panificabilità W: 220÷240 Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	Farinogramma Brabender Assorbimento: 57÷59 Stabilità: 3'÷6' Grado di caduta: 60÷90 Sviluppo: 1'30"÷2'00"
	Indice di Hagberg Falling Number Attività Enzimatica: 300 ÷ 360 Glutine umido (%): ≥ 33 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 (%)	
Proteine p/p (N x 6,25)	12	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,5	± 0,50
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,0 0,1	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,017	± 0,002
Carboidrati p/p di cui zuccheri	73 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05
Totale su 100 g. di prodotto finito			Kcal	349	Kjoule
					1.481

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



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA



Ed. 02 IT
 Rev. 04
 Gen. 2021

Pag. 2

Classica

Per tutti gli usi

La Farina di Napoli

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 <input type="checkbox"/> Insetticidi/Acaricidi <input type="checkbox"/> Fungicidi	Inferiore ai Law Limits GC-MS e/o LC-MS/MS	<input type="checkbox"/> Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	<input type="checkbox"/> Lead <input type="checkbox"/> Chromium <input type="checkbox"/> Cadmium <input type="checkbox"/> Mercury	< 0,02 < 0,01 < 0,02 < 0,01
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM	Methodology
<input type="checkbox"/> Total Aflatoxins (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ <input type="checkbox"/> Deossinivalenolo- DON <input type="checkbox"/> Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	<input type="checkbox"/> Ochratoxin A - OTA <input type="checkbox"/> Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10	<input type="checkbox"/> 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)
<input type="checkbox"/> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	SI	SI	SI	<input type="checkbox"/> Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), 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
<input type="checkbox"/> Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO	<input type="checkbox"/> Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
<input type="checkbox"/> Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO	<input type="checkbox"/> Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO	<input type="checkbox"/> Semi di sesamo e prodotti a derivati	NO	NO	NO
<input type="checkbox"/> Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO	<input type="checkbox"/> Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	NO	NO	NO
<input type="checkbox"/> Soia e prodotti derivati	SI	SI	NO	<input type="checkbox"/> Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
<input type="checkbox"/> Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	NO	NO	NO	<input type="checkbox"/> Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO TECNICO e SCIENTIFICO

© - Genus Group | Quality Management, Development & Innovation

<input type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> 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 / LOTTOP.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

