



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

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

Nuvola



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-acoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet - |
| | Materia prima Grano Tenero (<i>Triticum aestivum</i>) | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| Prodotto Finito  | Farina di Grano Tenero Tipo "0" Nuvola nasce dalla <i>ricerca & sviluppo</i> del Molino Caputo per dar vita a <i>cornicioni ALVEOLATI e FRAGRANTI</i> . Un'accurata <i>selezione</i> di materie prime assicura VOLUME e SOFFICITA' degli impasti grazie all' <i>alta capacità fermentativa</i> naturalmente presente nei grani. Nuvola è un prodotto 100% NATURALE senza l'utilizzo di additivi né conservanti. Da utilizzare anche in abbinamento con Nuvola SUPER per la preparazione di PREFERMENTI e BIGHE. | |   |
| | 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. 15 Kg ÷ 25 Kg | |

PROPRIETÀ REOLOGICHE

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab) |  Alveogramma Chopin | Ind. Panificabilità W: 270÷290 | Elasticità P/L: 0,50÷0,60 | |
| |  Farinogramma Brabender | Assorbimento: 60÷62 Sviluppo: 2'50" ÷ 3'00" | Stabilità: 8' ÷ 10' Elasticità: 16÷ 18 | Grado di caduta: 40÷60 Ind.Valorimetrico: 54 - 56 |
| |  Indice di Hagberg Falling Number | Attività Enzimatica: 240 ÷ 260 | Glutine umido (%): ≥ 36 Parametri di controllo (Internal Lab) ± 3 | |

ANALISI DI PRODOTTO

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <small>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</small> | | | | MICRONUTRIENTI <small>(valori medi) mg/100g</small> | | | | | |
|--|---------------------|---------------|----------------------------------|--|--------------|---------------|-----|--------------------------------|-----------|
| 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) | 0,28 |
| Grassi p/p di cui ac. grassi saturi | 1 0,2 | ± 0,30 --- | Sale (N _a x 2,5) (g.) | 0,006 | ± 0,002 | Fosforo | 155 | Riboflavina (Vit B2), | 0,05 |
| Carboidrati p/p di cui zuccheri | 72 1 | ± 3,50 --- | Ceneri p/p – sostanza secca | 0,60 | ± 0,05 | Potassio | 145 | Niacina (Vit PP) Vitamina E | 1,4 tr |
| 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 | 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. 03
Mar. 2022
Pag. 2

Nuvola



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 | 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 – 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) | <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 (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 |
| ▶ 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"/> SI | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <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. |
| 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 redistribuzione 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

