



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
TIPOLOGIA

Manitoba Oro Farina forte



Ed 02 IT
Rev. 05
Mar. 2022
Pag. 1

La Farina di Napoli

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni

È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento 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 “0”

Prodotta dalla selezione dei migliori **grani proteici** sul mercato.

L'attenzione prestata alla qualità delle proteine conferisce **grande elasticità** all'impasto in favore di lunghi **processi di lievitazione**.

Ideale per prodotti lievitati in genere nel campo della **Pasticceria** o come **“farina da taglio”** per rinforzare altri prodotti della linea **Antimo Caputo**.

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.** **1 Kg**

PROPRIETÀ REOLOGICHE



LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(Internal Lab)

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità W: **360-380**

Elasticità P/L: **0,45÷0,55**

Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **61÷63**

Stabilità: **16'÷ 20'**

Grado di caduta: **10÷40**

Sviluppo: **4'00"÷ 6'00"**

Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
340 ÷ 360

Glutine umido (%): **≥ 45**
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)	14 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3,0 ± 0,50	Calcio 22	Tiamina (Vit B1) 0,30
Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	1,5 ± 0,30 0,1 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,016 ± 0,002	Fosforo 180	Riboflavina (Vit B2), 0,06
Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i>	69 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,60 ± 0,05	Potassio 160	Niacina (Vit PP) Vitamin E 1,5
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal 350	Kjoule 1.482		

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

Manitoba Oro Farina forte



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 spp.	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

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 (<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
► 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 .

