



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Doppio Zero
Classica per tutti gli usi



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 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"

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

Rif.to: **data di insacco** Lotto **Process line /gg. Date/day** **12 mesi** Unità **U.C.** **1 Kg**

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 220÷240**

Elasticità **P/L: 0,50÷0,60**

LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(Internal Lab)

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 (%)	SALI MINERALI	VITAMINE
Proteine p/p (N x 6,25)	12 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,5 ± 0,50	Calcio 28	Tiamina (Vit B1) 0,25
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,0 ± 0,30 0,1 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,017 ± 0,002	Fosforo 160	Riboflavina (Vit B2) 0,04
Carboidrati p/p di cui zuccheri	73 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Potassio 140	Niacina (Vit PP) Vitamin E 1.2
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	349	Kjoule	1.481

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

Doppio Zero
Classica per tutti gli usi



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	< 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

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
					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)	☒ 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 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

