



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
TIPOLOGIA



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

La Farina di Napoli

Pasta fresca e gnòcchi

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 _ TIPO "00"

Prodotto ideato per la produzione di **"Pasta Fresca", "gnocchi" e correlati in genere.**

Farina ad **estrazione selezionata** per garantire una **granulometria calibrata.**

Particolare attenzione dedicata alla **qualità delle proteine** in favore di maggiore **ritenzione idrica.**

Risultati eccellenti per **impasti bianchi e lucidi**, ad alta conservabilità.

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: 260÷280**

Elasticità **P/L: 0,70÷0,80**

LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(Internal Lab)



Farinogramma

Brabender

Assorbimento: **57÷59**

Stabilità: **16'÷ 18'**

Grado di caduta: **20÷40**

Sviluppo: **2'00"÷ 4'00"**



Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
320 ÷ 340

Glutine umido (%): **≥ 36**
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)	12,5	± 0,50	Fibre alimentari p/p	2	± 0,50	Calcio	24	Tiamina (Vit B1)	0,28
Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	1 0,1	± 0,30 ---	Sale (N _s x 2,5) (g.)	0,017	± 0,002	Fosforo	155	Riboflavina (Vit B2),	0,05
Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i>	72 1	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,45	± 0,05	Potassio	140	Niacina (Vit PP) Vitamin E	1.4
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	351	Kjoule	1.490				

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 (BIO)



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

Pasta fresca e gnòcchi



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 ESTESO

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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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. 853/2004 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

