



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE di ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA

Ed 01  
 Rev. 03  
 Feb 2014

*Classica* Per tutti gli usi

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	<b>Farina di Grano Tenero</b> 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	<b>Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato</b> ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti <b>Europallet -</b>
		Materia prima	Grano Tenero ( <i>triticum aestivum</i> )



**Farina di Grano Tenero**

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 **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**

**T.M.C.** Rif.to: **data di insacco** Lotto Process line /gg. (12 mesi) Unità **1 kg / 5 kg**

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO</b> (internal Lab)	<input checked="" type="checkbox"/> Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità <b>W: 220÷240</b>	Elasticità <b>P/L: 0,50÷0,60</b>
	<input checked="" type="checkbox"/> Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: <b>57÷59</b> Sviluppo: <b>1'30"÷ 2' 00"</b>	Stabilità: <b>3' ÷ 6'</b> Grado di caduta: <b>60÷90</b>
	<input checked="" type="checkbox"/> Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: <b>300 ÷ 360</b>	Glutine secco (%): <b>11,0 ÷ 11,5</b> <b>Parametri STD PROCESS 10 ≤ % ≤ 13</b>

**ANALISI DI PRODOTTO**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI	
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)	
Proteine p/p (N x 6,25)	11,50	± 0,50	Minerali p/p	0,40	+ 0,30
Lipidi p/p	0,90	± 0,30	Umidità p/p	14,00	± 0,50
Carboidrati p/p	72,00	± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50	± 0,05
Fibre alimentari p/p	2,30	± 0,50			
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>344,70</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.485,70</b>

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



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE di ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA



*Classica* Per tutti gli usi

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 28.000	HA
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g	< 1000 <100	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	
<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	Assente	

**CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE**

**Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009** + **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

ALLERGENI <small>Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 86 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.</small>	Nel Prodotto	In Stabilimento
<b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Uova</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Soia</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>Frutta a guscio</b> : 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 (Wangerh) 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 type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Senape</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Molluschi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>ALTRI POSSIBILI ALLERGENI</b>		
Acido benzoico (E210), Acido sorbico (E200, E202, E203)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

**NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Genus Group Quality Management Development & Innovation

Legge n. 88 7 Giugno 2009, "Comunitaria 2008"

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.**

REPORTO 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.



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE  
 PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV  
 UNI EN ISO 9001:2008