



ANTIMO CAPUTO S.R.L.
ANTICO MULINO ANTIMO CAPUTO

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

"00" PIZZERIA



Rifer.to.
Agg. Scheda
Tec.

Analisi Labs
Rev. 06
Dic. '06

SGQ
ISO 9001:2000

Pag. 1 di
3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Farina di Grano Tenero Tipo **"00" PIZZERIA**

DATI GENERALI

Prodotto	Farina di Grano Tenero Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187 Legge 04/07/67 n.580	Confezionamento	Sacchi - cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente
		Pallettizzazione	Europallet -

Materia prima	Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)		
Aspetto Colore	Fine polveroso Bianco	Odore	Gradevole, tipico, assenza di odori estranei.

Prodotto Finito	Farina di Grano Tenero			
	È prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale <i>pizza napoletana</i> ed alle esigenze tecniche dei pizzaiuoli. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un sapore unico e tipico. Ideale per la lavorazione e realizzazione della "Pizza Napoletana STG" (secondo il disciplinare Mipaf_24.05.04).			
Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato) 15-18 °C			
T.M.C.	Rif.to data di insacco	Lotto	Process line /gg.	Unità U.C. 20-25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI Laboratorio Chimico (interno)	<input checked="" type="checkbox"/> Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 240÷260		Elasticità P/L: 0,50÷0,60
	<input checked="" type="checkbox"/> Farinogramma Brabender	Assorbimento: 55÷57	Stabilità: 8' ÷ 10'	Grado di caduta: 40÷60
		Sviluppo: 1' 50" ÷ 2' 00"	Elasticità: 16 ÷ 18	Ind. Valorimetrico: 54 - 56
<input checked="" type="checkbox"/> Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360			

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

Parametro	Unità di Misura (%)	Tolleranza	Kcal / 100 g	Kjoule / 100 g
Proteine p/p (N x 5,70)	12,50	± 0,50	50,00	212,68
Lipidi p/p	1,00	± 0,30	9,00	38,28
Carboidrati p/p	70,50	± 3,00	282,00	1.199,49
Fibre alimentari p/p	3,00	± 0,20	-	-
Minerali p/p	0,50	± 0,30	-	-
Umidità p/p	14,00	± 0,50	-	-
Ceneri p/p - sostanza secca	0,50	± 0,05	-	-



ANTIMO CAPUTO S.R.L.
ANTICO MULINO ANTIMO CAPUTO

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

"00" PIZZERIA



Rifer.to.
Agg. Scheda
Tec.

Analisi Labs
Rev. 06
Dic. '06

SGQ
ISO 9001:2000

Pag. 2 di
3

Totale su 100 g. di prodotto finito			341,00	1.450,45
-------------------------------------	--	--	--------	----------

CARATTERISTICHE DEI MICRONUTRIENTI (riferimento 100 gr. di prodotto finito)

SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)	
Calcio	60 mg	Tiamina (Vit B1)	0,65 mg
Fosforo	500 mg	Riboflavina (Vit B2)	0,35 mg
Magnesio	180 mg	Niacina (Vit PP)	7,0 mg
		Vitamina B6	0,8 mg

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE FILTH TEST

Parametro	Unità di Misura	Valore di riferimento
<input type="checkbox"/> Cuticola di insetto <input type="checkbox"/> Fibre sintetiche <input type="checkbox"/> Peli di Roditori <input type="checkbox"/> Infestazione	<input type="checkbox"/> Fibre vegetali <input type="checkbox"/> Frammenti combustibili	Direttive e regolamenti Nazionali e UE cogenti < 50 fr. / 50 g
		Regolamentazione Americana FDA < 1 fr. / 50 gr.
		Assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro (Met. Uff. → Digestione aceto-nitrica)	Unità di Misura	Valore di riferimento (alta qualità)	Q.S.
Carica Batterica Totale	UFC / g	≤ 18.000	HA
Carica Micotica Totale Muffe e Lieviti	UFC / g	≤ 5.000	HA
• Salmonella ssp.	UFC / 25 g	Assente	HA
• Escherichia coli	UFC / g	< 10	HA
• Coliformi totali	MPN / g	< 100	HA
• Bacillus cereus	UFC / g	< 100	Lo
• Staphylococcus aureus	UFC / g	< 10	Lo
• Bacillus mesentericus	UFC / g	< 10	Ra

RESIDUI E MICROPARTICELLARI

Parametro	Unità di Misura	Valore di riferimento	Parametro	Unità di Misura	Valore di riferimento
RESIDUI			Metalli pesanti		Valori Rilevati Law Limits
▶ Antiparassitari	mg / Kg	Entro i limiti di legge < 0,02 mg / Kg	⇒ Cadmio	mg / Kg	< 0,02 0,2
▶ Organoclorurati	mg / Kg		⇒ Cromo	mg / Kg	< 0,02 0,2
▶ Organofosforati	mg / Kg	Indagine: Non rilevabile strumentalmente	⇒ Piombo	mg / Kg	< 0,01 0,2
			⇒ Mercurio	mg / Kg	< 0,01 0,2
MICOTOSSINE			MICOTOSSINE		Valori Rilevati Law Limits
Aflatossine Totali (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)	µg / Kg p.p.m.	< 4 < 0,004	⇒ Ocratossina A	µg / Kg	< 0,5 3
			⇒ Zearalenone	µg / Kg	< 10 75
⇒ Aflatossina B1	µg / Kg (p.p.m.)	< 2 (< 0,002)	OGM		
⇒ Deossinivalenolo-DON	µg / Kg	< 0,05	⇒ DNA Soya transgenico	Metodo.: PCR (45cicli) limite rilev. 0,001 %	Negativo Nessuna Presenza
			⇒ DNA Mais transgenico		

Controlli di Processo/Prodotto - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO / LOTTO DI PRODOTTO



ANTIMO CAPUTO S.R.L.
ANTICO MULINO ANTIMO CAPUTO

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

"00" PIZZERIA



Rifer.to.
Agg. Scheda
Tec.

Analisi Labs
Rev. 06
Dic. '06

 **SGQ**
ISO 9001:2000

Pag. **3** di
3

-  RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP in regime SGQ implementation)
-  DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: Lo Ricerca periodica random: Ra
-  Normativa di riferimento – Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n.155 - direttive 93/43/CEE e 96/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari e successive integrazioni.
-  Normativa di riferimento – D.M. del 27/02/1996 n.209 - direttive 93/43/CEE e 96/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.
-  Normativa di riferimento – Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.- Rintracciabilità Alimentare.
-  Micotossine: Regolamento 1525/98 CE e circolare 9.06.1999 n.10 e successive modifiche.
-  Reg. (CE) 29-4-2004 n. 882/2004 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
-  Reg. (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004 - Reg. del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.