SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Prodotto in ITALIA *ITALIAN* Product	**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 "0" **ORO**

È prodotta dalla selezione dei migliori grani proteici sul mercato Internazionale. ***Eccellente*** da utilizzare in pasticceria lievitata per ***tempi lunghi*** di lievitazione.

Un cospicuo tenore proteico ed alto assorbimento con una *elevata ritenzione idrica* conferiscono agli impasti *elasticità* ed *estensibilità* per produzioni di raffinata pasticceria.

La farina ORO trova utilizzo nella produzione di *Panettoni classici, Pandori, Babà, Cornetti* e tutti i prodotti che necessitano di un lungo processo di lievitazione per l'esaltazione dei ***flavours*** del prodotto tradizionale da forno.

Conservazione	**Temperatura di stoccaggio** (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare)		optimum: **18÷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.	**25** Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI	Alveogramma *Chopin*	Ind. Panificabilità **W**: **380÷400**		Elasticità **P/L**: **0,60÷0,70**
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Farinogramma *Brabender*	Assorbimento: **62÷64**	Stabilità: **18'÷ 22'**	Grado di caduta: **40÷70**
		Sviluppo: **6'00"÷ 8'00"**	Elasticità:**22 ÷ 24**	Ind.Valorimetrico: **64 - 68**
	Indice di Hagberg *Falling Number*	Attività Enzimatica: **380 ÷ 420**	Glutine secco (%): **14,50 ÷ 15,00** Parametri **STD PROCESS** >13%	

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE NUTRIZIONALI

(valori medi - *riferimento 100 g. di prodotto finito*)

Parametro	*Unità di Misura (%)*		Parametro	*Unità di Misura (%)*	
Proteine *p/p* *(N x 6,25)*	**15,30**	± 0,50	***Fibre alimentari*** *p/p*	**3,30**	± 0,50
Grassi *p/p* *di cui ac. grassi saturi*	**1,60** 0,30	± 0,30 ---	***Sale*** *(N_a x 2,5) (g.)*	**0,015**	± 0,002
Carboidrati *p/p* *di cui zuccheri*	**66,50** 0,5	± 3,50 ---	*Ceneri p/p – sostanza secca*	**0,60**	± 0,05
*Totale su **100 g.** di prodotto finito*	*Kcal*	**346**	*Kjoule*	**1.468**	

MICRONUTRIENTI

SALI MINERALI (valori medi) mg		VITAMINE (valori medi) mg	
Calcio	30	*Tiamina (Vit B1)*	0,27
Fosforo	165	*Riboflavina (Vit B2),*	0,06
Potassio	150	*Niacina (Vit PP)* *Vitamin E*	1.6

▪ CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	▸ *Valore biologico del Filth test*	Regolare - STD	*Parametri* < *Inferiore ai* ***Limiti di legge***
▪ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	▸ *Microflore 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*** GMO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 35.000	HA
Miceti totali *Muffe e lieviti*	UFC /g	< 1000 <100	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA

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

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg		OGM	Caputo std
Anti parasiticidals *Organochlorinated* *Organophosphorated*	< 0,02 *Inferiore ai Law Limits* GM / HPLC / GC *Esito: Non rilevabile strumentalmente*	*Lead* *Chromium*	< 0,02 < 0,02	*Cadmium* *Mercury*	< 0,01 < 0,01	*DNA Mais transgenic*	Methodology- PCR (45cicli) ***Negative*** No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	**MICOTOSSINE**	Caputo std µg / Kg			
⇨ *Total Aflatoxins* ($B_1+B_2+G_1+G_2$) */ Aflatoxin* ***B*** $_1$ ⇨ *Deossinivalenolo- DON*	< 4 / < 2 < 750	*Ochratoxin A - OTA* *Zearalenone - ZEA*	< 0,5 < 10			

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

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

ALLERGENI *Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 – D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i.* *Evidenza allergene* : ❒ SI ❒ NO	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	☒ SI	☒ SI	☒ SI
Crostacei e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Uova e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Pesce e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Arachidi e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Soia e prodotti derivati	☒ SI	☒ SI	☒ NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Frutta a guscio: mandorle *(Amigdalus communis L.)*, nocciole *(Corylus avellana)* , noci comuni *(Juglans regia)*, noci di acagiù *(Anacardium occidentale)*, noci pecan *[Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch]* , noci del Brasile *(Bertholletia excelsa)*, pistacchi *(Pistacia vera)*, noci del Queensland *(Macadamia ternifolia)* e derivati.	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Sedano e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Senape e prodotti derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO_2.	☒ NO	☒ NO	☒ NO
Lupini e prodotti derivati	☒ 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.*
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.