



ANTIMO CAPUTO S.R.L.  
ANTICO MOLINO ANTIMO CAPUTO

## SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

*FARINE DI ALTA QUALITA'*  
TIPOLOGIA

**"0 AG" MANITOBA**

U.E. 	GENUS 
ITALY 	Analisi Labs Rev. 01 Giù. '09
Project Scheda Tec. Ed. 02	Pag. 1 di 2
SGQ ISO 9001:2000	ISO 9001:2008

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### DATI GENERALI

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

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

Prodotto Finito 	<b>Farina di Grano Tenero</b>			
	<p>È prodotta dalla selezione dei grani migliori <b>Manitoba</b>. Eccellente in pasticceria lievitata per tempi lunghi di lievitazione. Alto valore proteico ed elevata resa conferiscono agli impasti <u>un'alta elasticità</u> ed estensibilità per produzioni di raffinata pasticceria.</p> <p>La farina "<b>Manitoba</b>" può essere impiegata sia da sola per la produzione di cornetti, panettoni, pasta sfoglia, che in miscela, con le farine di grano tenero della selezione <b>Antimo Caputo</b>, per la lavorazione di tutti quegli impasti che richiedono una buona lievitazione.</p>			
Conservazione	<b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) 15-18 °C			
T.M.C.	Rif.to data di insacco	Lotto	Process line /gg. (6 mesi)	Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 20-25 Kg. <input checked="" type="checkbox"/>
Allergeni	<b>Glutine</b> (naturalmente presente nei cereali e sfarinati)		Additivi	<b>Nessuna presenza</b>

### PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI  Laboratorio Chimico (interno)	<input checked="" type="checkbox"/> Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità <b>W: 340÷380</b>		Elasticità <b>P/L: 0,40÷0,60</b>
	<input checked="" type="checkbox"/> Farinogramma Brabender	Assorbimento: <b>60-62</b>	Stabilità: <b>14 ÷ 18'</b>	Grado di caduta: <b>10÷40</b>
		Sviluppo: <b>4' 00" ÷ 6' 00"</b>	Elasticità: <b>20 ÷ 22</b>	Ind. Valorimetrico: <b>64 - 68</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: <b>360 ÷ 400</b>			

### 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)	14,00	± 0,50	56,00	238,20
Lipidi p/p	1,00	± 0,30	9,00	38,28
Carboidrati p/p	68,00	± 3,00	272,00	1.156,95
Fibre alimentari p/p	3,00	± 0,20	-	
Minerali p/p	0,45	± 0,30	-	
Umidità p/p	14,00	± 0,50	-	
Ceneri p/p - sostanza secca	0,50	± 0,05		
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>			<b>337,00</b>	<b>1.433,43</b>



ANTIMO CAPUTO S.R.L.  
ANTICO MOLINO ANTIMO CAPUTO

## SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

*FARINE DI ALTA QUALITA'*  
TIPOLOGIA

**"0 AG" MANITOBA**

U.E. 	GENUS 
ITALY 	Analisi Labs Rev. 01 Giu. '09
Project Scheda Tec. Ed. 02	Pag. 2 di 2
SGQ ISO 9001:2000	ISO 9001:2008

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

SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)	
Calcio	60 mg	Tiamina (Vit B1)	0,75 mg
Fosforo	500 mg	Riboflavina (Vit B2)	0,45 mg
Magnesio	190 mg	Niacina (Vit PP)	9,0 mg
		Vitamina B6	1,1 mg

### CARATTERISTICHE BIOLOGICHE FILTH TEST

Parametro (Met. Uff. → Digestione aceto-nitrica)	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 Americana FDA	< 50 fr. / 50 g < 5 fr. / 50 gr. < 1 fr. / 25 gr. <b>Assente</b>

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di Misura	Valore di riferimento (alta qualità)	Q.S.
Carica Batterica Totale	UFC / g	≤ 16.000	HA
Carica Micotica Totale Muffe e Lieviti	UFC / g	≤ 5.000	HA
• Salmonella ssp.	UFC/ 25 g	<b>Assente</b>	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
<b>RESIDUI</b>			<b>Metalli pesanti</b>		<b>Valori Rilevati</b> <b>Law Limits</b>
▶ Antiparassitari	mg / Kg	Entro i limiti di legge < 0,02 mg / Kg	→ Cadmio	mg / Kg	< 0,02
▶ Organoclorurati	mg / Kg		→ Cromo	mg / Kg	< 0,02
▶ Organofosforati	mg / Kg	Indagine: Non rilevabile strumentalmente	→ Piombo	mg / Kg	< 0,01
			→ Mercurio	mg / Kg	< 0,01
<b>MICOTOSSINE</b>			<b>MICOTOSSINE</b>		<b>Valori Rilevati</b> <b>Law Limits</b>
Aflatossine Totali (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> )	µg / Kg p.p.m.	< 4 < 0,004	→ Ocratossina A	µg / Kg	< 0,5
			→ Zearalenone	µg / Kg	< 10
⇒ Aflatossina B1	µg / Kg (p.p.m.)	< 2 (< 0,002)	<b>OGM</b>		<b>Negativo</b>
⇒ Deossivalenolo-DON	µg / Kg	< 0,05	⇒ DNA Soya transgenico	Metodo: PCR (45cicl)	<b>Nessuna Presenza</b>
			⇒ DNA Mais transgenico	limite rilev. 0,001 %	

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

- 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 - D.Lgs. 6 Novembre 2007 n.193 - Direttive 2004/41/CE about controls in areas food security and hygiene of foodstuffs; - ex d.lgs 155/1997 direttive 93/43/CEE e 96/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari
- 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.
- Req. (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.