



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

  
 Ed. 02 IT  
 Rev. 00  
 Sett. 2018  
 Pag. 1

La Farina di Napoli



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

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

<b>Prodotto Finito</b>  Made in ITALY	<b>Farina di Grano Tenero Tipo "0"</b> <b>Nuvola</b> nasce dalla <i>ricerca &amp; sviluppo</i> del Molino Caputo per dar vita a <b>cornicioni ALVEOLATI e FRAGRANTI</b> . Un'accurata <b>selezione</b> di materie prime assicura <b>VOLUME</b> e <b>SOFFICITA'</b> degli impasti grazie all' <b>alta capacità fermentativa</b> naturalmente presente nei grani. <b>Nuvola</b> è un prodotto <b>100% NATURALE</b> senza l'utilizzo di additivi ne conservanti. Da utilizzare anche in abbinamento con <b>Nuvola SUPER</b> per la preparazione di <b>PREFERMENTI</b> e BIGHE.	 
--	---	--

<b>Conservazione</b>	 <b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: <b>20÷24 °C</b>
	 <b>Umidità p/p MASSIMA</b> <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C./Shelf life</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto    Process line /gg. Date/day <b>12 mesi</b> Unità  <b>U.C.</b> <b>25 Kg</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

 <b>CONTROLLI</b>  <b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO</b> (internal Lab)	 <b>Alveogramma Chopin</b>	<b>Ind. Panificabilità W:</b> <b>270÷290</b>	<b>Elasticità P/L:</b> <b>0,50÷0,60</b>
	 <b>Farinogramma Brabender</b>	<b>Assorbimento:</b> <b>60÷62</b> <b>Stabilità:</b> <b>8'÷ 10'</b>	<b>Grado di caduta:</b> <b>40÷60</b>
	 <b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	<b>Attività Enzimatica:</b> <b>240 ÷ 260</b>	<b>Glutine secco (%):</b> <b>12,00 ÷ 12,50</b> Parametri STD PROCESS >12%

**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 (%)		SALI MINERALI (valori medi)		VITAMINE (valori medi)	
<b>Proteine p/p (N x 6,25)</b>	<b>12,50</b>	± 0,50	<b>Fibre alimentari p/p</b>	<b>3,00</b>	± 0,50	<b>Calcio</b>	24	<b>Tiamina (Vit B1)</b>	0,28
<b>Grassi p/p di cui ac. grassi saturi</b>	<b>1,00</b>	± 0,30	<b>Sale (Na x 2,5) (g.)</b>	<b>0,006</b>	± 0,002	<b>Fosforo</b>	155	<b>Riboflavina (Vit B2)</b>	0,05
<b>Carboidrati p/p di cui zuccheri</b>	<b>71,50</b>	± 3,50	<b>Ceneri p/p – sostanza secca</b>	<b>0,60</b>	± 0,05	<b>Potassio</b>	145	<b>Niacina (Vit PP) Vitamina E</b>	1.4 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>351</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.489</b>				

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



# SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

## FARINE DI ALTA QUALITA'

### TIPOLOGIA

Ed 02 IT  
Rev. 00  
Sett. 2018  
Pag. 2

La Farina di Napoli

# Nuvola



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 25.000	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 c.p.</i>	UFC/g	< 10
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10	<i>Bacillus spp.</i>	UFC/g	< 10	<i>Salmonella spp.</i>	UFC/g	Assente

## RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg	OGM	Caputo std
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti parasitoidali</li> <li>Organochlorinated</li> <li>Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 <i>Inferiore ai Law Limits GM /HPLC /GC</i> <i>Esito: Non rilevabile strumentalmente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lead</li> <li>Chromium</li> <li>Cadmium</li> <li>Mercury</li> </ul>	< 0,02 < 0,01 < 0,02 < 0,01	DNA Mais transgenic	Methodology- PCR (45cicli) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Total Aflatoxins (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) / Aflatoxin B<sub>1</sub></li> <li>Deossinivalenolo- DON</li> </ul>	< 4 / < 2 < 750	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ochratoxin A - OTA</li> <li>Zearalenone - ZEA</li> </ul>	< 0,5 < 10		

## CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

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

ALLERGENI <i>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.</i>	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
<i>Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</i>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Frutta a guscio: 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 (Wangenh) 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"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> 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.

