



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

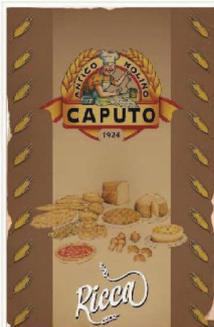


"0" RICCA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Farina di Grano Tenero 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 (<i>triticum aestivum</i>)



Farina di Grano Tenero

Particolare attenzione prestata alla Qualità ed al Bilanciamento delle Proteine in favore di Medie e Lunghe Lievitazioni.

I Minerali contenuti conferiscono Alta Idratazione e Ritensione Idrica per tutto il processo di lavorazione.

Unicità garantita in termini di Gusto ed Aroma sempre e solo dal Grano Naturale al 100%.

Adatta a molteplici usi in Pasticceria, Pizzeria come per la Panificazione in generale.

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 <input type="checkbox"/> U.C. 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 290÷310	Elasticità P/L: 0,45÷0,55		
	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 58÷62 Sviluppo: 4'50"÷6'	Stabilità: 7' ÷ 10'	Grado di caduta: 40÷70	
	Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 320 ÷ 360	Glutine secco (%): 12,5 / 13,0 Parametri STD PROCESS 10 ≤ % ≤ 12,5		

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <small>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</small>					MICRONUTRIENTI		
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)		SALI MINERALI <small>(valori medi)</small>	VITAMINE <small>(valori medi)</small>
Proteine p/p (N x 6,25)	13,00	± 0,50	Minerali p/p	0,50	± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	1,00	± 0,30	Umidità p/p	14,00	± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	70,00	± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	0,60	± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	3,50	± 0,50				Potassio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	349,00	Kjoule	1.510,50		
CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST		▶ Valore biologico del Filth test		Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		▶ Microflora endogene ed esogene		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		



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE di ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



"0" RICCA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 30.000	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 <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>	Nel Prodotto	In Stabilimento
Cereali 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
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" 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>), pislacchi (<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
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
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

Legge n. 887 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.

DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min: HA
 RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _Analisi HACCP_HA (Sistema HACCP - SGQ)
 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 =