



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

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



**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> ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti <b>Europallet -</b>
	Materia prima <b>Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)</b>	

<b>Prodotto Finito</b>  Made in ITALY	<b>Farina di Grano Tenero Tipo "0"</b> <p><b>Nuvola Super</b> nasce dalla <b>ricerca &amp; sviluppo</b> in <b>abbinamento</b> a <b>Nuvola</b> per la preparazione di impasti <b>VOLUMINOSI e ALVEOLATI</b>, per coloro che ricercano la <b>perfezione</b> delle <b>FORME</b> e dei <b>SAPORI</b> nel <b>cornicione</b>.</p> <p>Può essere utilizzata come alternativa forte a <b>Nuvola</b> o per la preparazione di <b>PREFERMENTI</b>, BIGHE e PASTE DA RIPORTO</p> <p><b>Nuvola Super</b> è un prodotto <b>100% NATURALE</b> risultato di accurata <b>selezione</b> di <b>grani</b> ad <b>ALTA FERMENTAZIONE</b> <u>senza additivi ne conservanti</u>.</p>	 <b>CAPUTO</b> Il mulino di Napoli
--	--	---

<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 <input checked="" type="checkbox"/> U.C. <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>320÷340</b>	<b>Elasticità P/L:</b> <b>0,50÷0,60</b>	
	 <b>Farinogramma Brabender</b>	<b>Assorbimento:</b> <b>60÷62</b> <b>Sviluppo:</b> <b>3'00"÷ 4'00"</b>	<b>Stabilità:</b> <b>12'÷ 14'</b>	<b>Grado di caduta:</b> <b>30÷60</b>
	 <b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	<b>Attività Enzimatica:</b> <b>240 ÷ 260</b>	<b>Glutine secco (%):</b> <b>13,00 ÷ 13,50</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)	
Proteine p/p	<b>13,50</b>	± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3,20</b>	± 0,50	Calcio	30	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,20</b> 0,20	± 0,30 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,007</b>	± 0,002	Fosforo	165	Riboflavina (Vit B2),	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>68,40</b> 1,10	± 3,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b>	± 0,05	Potassio	150	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,6 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>345</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.462</b>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</li> <li>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</li> <li>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</li> <li>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</li> <li>OGM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valore biologico del Filth test</li> <li>Microflora endogene ed esogene</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> <li>Valori di riferimento Normativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare - STD</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Alta Qualità</li> <li>Assenti</li> <li>Assenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parametri &lt; Inferiore ai Limiti di legge</li> <li>Parametri Assenti / Ogm free </li> </ul>
---	--	--	--



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

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



La Farina di Napoli

**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 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 parasitoidals</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 < 0,02 < 0,01 < 0,01	<ul style="list-style-type: none"> <li>DNA</li> <li>Mais</li> <li>transgenic</li> </ul>	Methodology- PCR (45cicl) 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

 <b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>	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.
 <b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>	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.
 <b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>	Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
 <b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>	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.

