



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA




Ed. 02 IT
Rev. 03
Gen. 2018
Pag. 1

La Farina di Napoli

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

Prodotto Finito



Farina di Grano Tenero TIPO 1

Tipo 1 nasce dall'esperienza dei Mugnai di Mulino Caputo.
 Prodotto che conserva **l'Autenticità e la Tradizione del Sapore** di una volta...
 Funzionale per impasti a Lunga Lievitazione e come **"farina da taglio"** per Pane, Pizza e Dolci.
 Sapore, Gusto ed Aroma tipico garantito grazie al Grano macinato grosso ed il suo Germe dalle caratteristiche nutrizionali essenziali.

Conservazione	 Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: 20÷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	<input checked="" type="checkbox"/> U.C.	1 ÷ 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

 CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	 Alveogramma  <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 250÷270	Elasticità P/L: 0,45÷0,55
	 Farinogramma  <i>Brabender</i>	Assorbimento: 60÷62 Sviluppo: 4'50"÷ 6'00"	Stabilità: 7'÷ 10'
 Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 320 ÷ 360	Glutine secco (%): 13,00 ÷ 13,50 Parametri STD PROCESS >12%	

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <i>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</i>				MICRONUTRIENTI <i>(valori medi) mg/100g</i>		
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI		VITAMINE
Proteine p/p (N x 6,25)	13,50 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	4,70 ± 0,50	Calcio 30	Magnesio 25	Tiamina (Vit B1) 0,7
Grassi p/p <i>di cui ac. grassi saturi</i>	1,70 ± 0,30 0,30 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,015 ± 0,002	Fosforo 310		Riboflavina (Vit B2) 0,3
Carboidrati p/p <i>di cui zuccheri</i>	67,00 ± 3,50 1,50 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,80 MAX	Potassio 360	Ferro 3,2	Niacina (Vit PP) 7,5 Vitamina E 0,8
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	347	Kjoule	1.469	

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



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA



Ed. 02 IT
Rev. 03
Gen. 2018

Pag. 2

La Farina di Napoli

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 35.000	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"> Anti parassitoidali Organochlorinated Organophosphorated 	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	<ul style="list-style-type: none"> Lead Chromium Cadmium Mercury 	< 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		
⇒ Total Aflatoxins (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ ⇒ Deossinivalenolo- DON	< 0,5 (L.S.4) / < 0,5 (L.S.2) < 750	<ul style="list-style-type: none"> Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA 	< 0,5 (L.S.3) < 10 (L.S.75)		L.S. = Limite Superiore

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della 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 ii.	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento
Evidenza allergene: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
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 checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<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>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" 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.

