



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE di ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



Pasta fresca e gnocchi

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

Prodotto Finito 	Farina di Grano tenero _ TIPO "00" Prodotto ideato per la produzione di "Pasta Fresca", "gnocchi" e correlati in genere. Farina ad estrazione selezionata per garantire una granulometria calibrata. Particolare attenzione dedicata alla qualità delle proteine in favore di maggiore ritenzione idrica . Risultati eccellenti per impasti bianchi e lucidi , ad alta conservabilità.
----------------------------	---

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.	Rif.to: data di insacco Lotto Process line /gg. (12 mesi) Unità <input checked="" type="checkbox"/> U.C. 1 Kg ÷ 5 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 260÷280	Elasticità P/L: 0,70÷0,80
	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 57÷59 Sviluppo: 2'00" ÷ 4'00"	Stabilità: 16' ÷ 18' Grado di caduta: 20÷40
Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 320 ÷ 340	Glutine secco (%): 12,00 ÷ 12,50 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 (N x 6,25)	12,25 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	2,30 ± 0,50	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,90 ± 0,30 0,20 ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	0,017 ± 0,002	Fosforo	Riboflavina (Vit B2),
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72,00 ± 3,50 1,00 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,45 ± 0,05	Magnesio Potassio	Niacina (Vit PP), Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	350	Kjoule	1.484

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
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Valori di riferimento Normativi	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



La Farina di Napoli

Pasta fresca e gnocchi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 30.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <100	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA

Escherichia coli	UFC/g	< 10	Clostridium spp.	UFC/g	Assente	Staphylococcus aureus c.p.	UFC/g	< 10
Bacillus cereus	UFC/g	< 10	Bacillus spp.	UFC/g	< 10	Salmonella spp.	UFC/g	Assente

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg/Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg/Kg	OGM	Caputo std
Anti parasitoidali Organochlorinated Organophosphorated	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC Esito: Non rilevabile strumentalmente	Lead Chromium Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02 ≤ 0,01 ≤ 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	< 4 / < 2 < 750	Ochratoxin A - OTA Zearalenone - ZEA	< 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 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.	Cross-contaminazione 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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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.

REPORTO 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.

