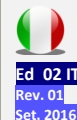




**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE di ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA



*Pasta fresca e gnocchi*

**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 (triticum aestivum)</b>	

**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.

<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</b> MASSIMA <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C.</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto    Process line /gg. <b>(12 mesi)</b> Unità <input checked="" type="checkbox"/> <b>U.C. 1 Kg ÷ 5 Kg</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO</b> (internal Lab)	<b>Alveogramma Chopin</b>	<b>Ind. Panificabilità W: 260÷280</b>	<b>Elasticità P/L: 0,70÷0,80</b>
	<b>Farinogramma Brabender</b>	<b>Assorbimento: 57÷59</b> <b>Sviluppo: 2'00"÷ 4'00"</b>	<b>Stabilità: 16'÷ 18'</b> <b>Grado di caduta: 20÷40</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b>	<b>Attività Enzimatica: 320 ÷ 340</b>	<b>Glutine secco (%): 12,00 ÷ 12,50</b> <b>Parametri STD PROCESS &gt;12%</b>

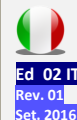
**ANALISI DI PRODOTTO**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI <small>(valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)</small>				MICRONUTRIENTI	
Parametro	Unità di Misura (%)		Parametro	Unità di Misura (%)	
<b>Proteine p/p (N x 6,25)</b>	<b>12,25</b>	± 0,50	<b>Fibre alimentari p/p</b>	<b>2,30</b>	± 0,50
<b>Grassi p/p di cui ac. grassi saturi</b>	<b>0,90</b> 0,20	± 0,30 ---	<b>Sale (Na x 2,5) (g.)</b>	<b>0,017</b>	± 0,002
<b>Carboidrati p/p di cui zuccheri</b>	<b>72,00</b> 1,00	± 3,50 ---	<b>Ceneri p/p – sostanza secca</b>	<b>0,45</b>	± 0,05
<b>SALI MINERALI (valori medi)</b>		<b>VITAMINE (valori medi)</b>		Calcio    Tiamina (Vit B1)	
				Fosforo    Riboflavina (Vit B2),	
				Magnesio    Niacina (Vit PP), Potassio    Vitamina B6	
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>350</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.484</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>	Microflora 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



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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti parassitoidali</li> <li>Organochlorinated</li> <li>Organophosphorated</li> </ul>	< 0,02 Inferiore ai Law Limits GM / HPLC / GC. Esito: Non rilevabile strumentalmente	<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	DNA Mais transgenic Methodology- PCR (45cicli) Negative No presence
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg		
⇒ Total Aflatoxins (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub> ⇒ Deossinivalenolo- DON	< 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 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 <sub>2</sub> .	<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.

