



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA

Ed 02 IT
Rev. 07
Apr. 2024
Pag. 1

La Farina di Napoli



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	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" È prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale pizza Napoletana ed alle esigenti tecniche dei pizzaiuoli . Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un sapore unico e tipico . Prodotto Certificato da DNV ITALIA - FASCICOLO TECNICO di prodotto STP STD. Tipologia: " Farina di grano tenero tipo 00 Pizzeria " Norma Uni 10791:1998 Ideale per la lavorazione e realizzazione della " Pizza Napoletana STG " Disciplinare Mipaf_24.05.04. Prodotto conforme alla tipologia di farina: "Farina di grano tenero tipo 00" prevista dal DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PIZZA NAPOLETANA STG REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 COMMISSIONE UE del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle Specialità Tradizionali Garantite .	   
---	---	--

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. 15 ÷ 25 Kg

PROPRIETÀ REOLOGICHE

 CONTROLLI	 Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 260÷280	Elasticità P/L: 0,50÷0,60	
LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	 Farinogramma Brabender	Assorbimento: 58÷60	Stabilità: 8'÷ 10'	Grado di caduta: 40÷60
		Sviluppo: 2'50"÷ 3'00"	Elasticità: 16÷ 18	Ind.Valorimetrico: 54 - 56
	 Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Glutine umido (%): ≥ 36 Parametri di controllo (Internal-Lab) ± 3	

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI (valori medi) mg/100g					
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI		VITAMINE			
Proteine p/p (N x 6,25)	12,5 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3 ± 0,50	Calcio	24	Tiamina (Vit B1)	0,28		
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1 ± 0,30 0,2 ---	Sale (N_a x 2,5) (g.)	0,006 ± 0,002	Fosforo	155	Riboflavina (Vit B2)	0,05		
Carboidrati p/p di cui zuccheri	72 ± 3,50 1 ---	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Potassio	145	Niacina (Vit PP)	1.4	Vitamina E	tr
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	354	Kjoule	1.502				

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 - Genetically Modified Organisms (<i>Triticum aestivum</i>)	► Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free (GMO)



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA



Ed 02 IT

Rev. 07

Apr. 2024

Pag. 2

La Farina di Napoli

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 40.000		HA - PRP
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g		< 1000 <500		HA - PRP
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)		≤ 100 ≤ 1000		HA - PRP

<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
<i>Enterococchi spp.</i>	UFC/g	< 10						

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg / Kg	RESIDUI	Caputo std mg / Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg / Kg
AGROFARMACI ▶ Insetticidi/Acaricidi ▶ Fungicidi	Inferiore ai Law Limits GC-MS e/o LC-MS/MS	▶ Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	Lead Chromium Cadmium Mercury	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM Methodology	Caputo std µg / Kg
⇒ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxin B1 ⇒ Deossinivalenolo - DON ⇒ Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	⇒ Ochratoxin A - OTA ⇒ Zearalenone - ZEA	< 0,5 < 10	DNA RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESO	Controllo Promotori 35S-NOS-FMV- Negativo

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio

⊕ Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

⊙ ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 – Code of practice on food allergen management for food business operators CXC 80-2020 Evidenza allergene: SI NO

Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
▶ 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	▶ Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiu (<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
▶ Crostacei e prodotti 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
▶ Uova 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"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ Pesce 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
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO ₂ .	<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	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<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	▶ 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

© - Genius Group Quality Management, Development & Innovation

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	Reg. del 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.
REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021	Modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.
REG. (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023	Relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.
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.
 Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017

