



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

Ed 02 IT  
 Rev. 02  
 Gen. 2021  
 Pag. 1

La Farina di Napoli



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> È denominato «farina di grano tenero» il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	<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	<b>Confezionamento</b> Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
	<b>Materia prima</b> Grano Tenero ( <i>Triticum aestivum</i> )	

**Prodotto Finito**

**Farina di Grano Tenero Tipo "0"**

**Nuvola** nasce dalla *ricerca & sviluppo* del Molino Caputo per dar vita a **cornicioni ALVEOLATI e FRAGRANTI**.

Un'accurata **selezione** di materie prime assicura **VOLUME** e **SOFFICITA'** degli impasti grazie all'**alta capacità fermentativa** naturalmente presente nei grani.

**Nuvola** è un prodotto **100% NATURALE** senza l'utilizzo di additivi né conservanti.

Da utilizzare anche in abbinamento con **Nuvola SUPER** per la preparazione di **PREFERMENTI** e BIGHE.

<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    U.C. <b>1 Kg</b>

**PROPRIETÀ REOLOGICHE**

<b>CONTROLLI</b>  <b>LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)</b>	<b>Alveogramma Chopin</b> Ind. Panificabilità <b>W: 270÷290</b> Elasticità <b>P/L: 0,50÷0,60</b>
	<b>Farinogramma Brabender</b> Assorbimento: <b>60÷62</b> Stabilità: <b>8'÷ 10'</b> Grado di caduta: <b>40÷60</b> Sviluppo: <b>2'50"÷ 3'00"</b> Elasticità: <b>16÷ 18</b> Ind.Valorimetrico: <b>54 - 56</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b> Attività Enzimatica: <b>240 ÷ 260</b> Glutine umido (%): <b>≥ 36</b> 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)	<b>12,5</b> ± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3</b> ± 0,50	Calcio	24 Tiamina (Vit B1) 0,28
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1</b> ± 0,30 <b>0,2</b> ---	Sale (Na x 2,5) (g.)	<b>0,006</b> ± 0,002	Fosforo	155 Riboflavina (Vit B2), 0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>72</b> ± 3,50 <b>1</b> ---	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b> ± 0,05	Potassio	145 Niacina (Vit PP) 1,4 tr Vitamina E
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>354</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.502</b>


<b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b> Valore biologico del Filth test	Regolare - STD Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> Valori di riferimento Normativi	Alta Qualità Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</b> Valori di riferimento Normativi	Assenti Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<b>OGM</b> Valori di riferimento Normativi	Assenti Parametri Assenti / Ogm free



# SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

## FARINE DI ALTA QUALITA'

### TIPOLOGIA

  
Ed 02 IT  
Rev. 02  
Gen. 2021  
Pag. 2

La Farina di Napoli



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura		Valore di riferimento		Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g		< 50.000		HA - PRP
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g		< 2000 < 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 (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub> ⇒ 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 - 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. 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)
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <b>Frutta a guscio:</b> 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</i> (Wangenh) K. Koch), 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
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Molluschi</b> 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

 <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.  
 Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017

