



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITÀ
 TIPOLOGIA

Ed 02 IT
 Rev. 05
 Gen. 2021
 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; Disciplinaryre 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 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 Kg

PROPRIETÀ REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin Ind. Panificabilità W: 250-270 Elasticità P/L: 0,45÷0,55
	Farinogramma Brabender Assorbimento: 60÷62 Stabilità: 7'÷ 10' Grado di caduta: 40÷70 Sviluppo: 4'50"÷ 6'00"
	Indice di Hagberg Falling Number Attività Enzimatica: 320 ÷ 360 Glutine umido (%): ≥ 38 Control parameters (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)	14 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	4,7 ± 0,50	Calcio 30	Magnesio 25	Tiamina (Vit B1) 0,7
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,7 ± 0,30 0,3 ---	Sale (N _a x 2,5) (g.)	0,015 ± 0,002	Fosforo 310		Riboflavina (Vit B2) 0,3
Carboidrati p/p di cui zuccheri	67 ± 3,50 1,5 ---	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 352	Kjoule 1.469				

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 (GMO)



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO

FARINE DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA



Ed 02 IT

Rev. 05

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 <u>GC-MS e/o LC-MS/MS</u>	▶ Glyphosate	Inferiore ai Law Limits	↓ Lead ↓ Chromium ↓ Cadmium ↓ Mercury	< 0,02 <0,01 < 0,02 <0,01
MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg / Kg	OGM	Methodology
→ Total Aflatoxins (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / Aflatoxin B ₁ → Deossinivalenolo - <u>DON</u> → Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	↓ Ochratoxin A - <u>OTA</u> ↓ Zearalenone - <u>ZEA</u>	< 0,5 < 10	↓ DNA	RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESO
					Controllo Promotori 35S-NOS-FMV- <u>Negativo</u>

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)
▶ 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 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
▶ 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"/> 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	▶ 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

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

