



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 01
 Rev. 03
 Lug. 2014

“ INTEGRALE ”

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni

Prodotto in **ITALIA**
 ITALIAN Product

Farina di Grano Tenero

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 (*triticum aestivum*)

Prodotto Finito



Farina Integrale di Grano Tenero

È prodotta dalla selezione dei migliori grani controllati dal **Molino Caputo** con caratteristiche di media forza. Viene prodotta seguendo la **metodologia tradizionale** della macinazione del chicco di grano.

Germe e fibra (alta concentrazione) assicurano la preparazione di alimenti e prodotti da forno genuini e salubri. E' durante il processo di cottura che avviene l'esaltazione del **profumo degli aromi tipici** di questa farina "tradizionale".

Crafting: bread-making, Italian Product *Italian productsheet*

Conservazione

Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: **20÷24 °C**

T.M.C.

Rif.to: **data di insacco** Lotto Process line /gg. **(9 mesi)** Unità U.C. 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 200÷220	Elasticità P/L: 0,50÷0,60	
	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 53÷54	Stabilità: 2' ÷ 4'	Grado di caduta: 60÷90
	Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Elasticità: 13 ÷ 15	Ind.Valorimetrico: 48÷50
		Glutine secco (%): 11,0 ÷ 12,0		Parametri STD PROCESS 10 ≤ % ≤ 13

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)	12,50 ± 0,50	Minerali p/p	0,55 ± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	2,50 ± 0,30	Umidità p/p	13,50 ± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2),
Carboidrati p/p	60,00 ± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	1,50 ± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP),
Fibre alimentari p/p	8,00 ± 0,50			Potassio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	328,50	Kjoule	1.469,00

<ul style="list-style-type: none"> CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST 	<ul style="list-style-type: none"> Valore biologico del <i>Filth test</i> 	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<ul style="list-style-type: none"> CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE 	<ul style="list-style-type: none"> Microflora endogene ed esogene 	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<ul style="list-style-type: none"> RESIDUI E MICROPARTICELLARI 	<ul style="list-style-type: none"> Valori di riferimento Normativi 	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
<ul style="list-style-type: none"> OGM 	<ul style="list-style-type: none"> Valori di riferimento Normativi 	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 01
 Rev. 03
 Lug. 2014

“ INTEGRALE ”

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 30.000	HA
Miceti totali <i>Muffe e lieviti</i>	UFC /g	< 1000 <100	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10 ≤ 100	HA
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	
<i>Clostridium spp.</i>	UFC/g	Assente	
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	Assente	

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 **Mandatory declaration of Allergenic Ingredients**

ALLERGENI <i>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.</i>	Nel Prodotto	In Stabilimento
<input checked="" type="radio"/> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> 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 type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO ₂ .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<input checked="" type="radio"/> ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
<input checked="" type="radio"/> Acido benzoico (E210), Acido sorbico (E200, E202, E203)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

© - Genus Group Quality Management, Development & Innovation

- Legge n. 88 7 Giugno 2009, "Comunitaria 2008"**
- 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.



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
 PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
 = UNI EN ISO 9001:2008 =