



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA

Ed 01
 Rev. 03
 Lug. 2014

“00” PIZZERIA

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 di Grano Tenero



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. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un sapore unico e tipico.

Prodotto Certificato da **DNV ITALIA** - **FASCICOLO TECNICO** di prodotto
 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**

T.M.C.

Rif.to: **data di insacco** Lotto Process line /gg. **(12 mesi)** Unità ☒ U.C. **25 Kg.**

PROPRIETA' REOLOGICHE



LABORATORIO
 CHIMICO
 REOLOGICO
 (internal Lab)

Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W : 260±270	Elasticità P/L : 0,50÷0,60
Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 58±60	Stabilità: 8' ÷ 10'
	Sviluppo: 2'50" ÷ 3' 00"	Elasticità: 16 ÷ 18
Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>	Attività Enzimatica: 340 ÷ 360	Glutine secco (%): 12,0 / 12,50 Parametri STD PROCESS 10 ≤ % ≤ 12,5
		Grado di caduta: 40±60
		Ind.Valorimetrico: 54 - 56

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	0,50 ± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	1,00 ± 0,30	Umidità p/p	14,00 ± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	72,00 ± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	3,00 ± 0,50			Potassio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal 353,00	Kjoule 1.527,50			

■ 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
■ RESIDUI E MICROPARTICELLARI	► Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
■ OGM	► 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

“00” PIZZERIA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 25.000	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
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
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
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
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acajiù (<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
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
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
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Molluschi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
ALTRI POSSIBILI ALLERGENI		
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