



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

Ed 01  
 Rev. 04  
 Feb 2014

**Manitoba Oro Farina forte**

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

**Dichiarazioni**



**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*)**



**Farina di Grano Tenero**

Prodotta dalla selezione dei migliori grani proteici sul mercato.

L'attenzione prestata alla qualità delle proteine conferisce grande elasticità all'impasto in favore di lunghi processi di lievitazione.

Ideale per prodotti lievitati in genere nel campo della pasticceria o come farina da taglio per rinforzare altri prodotti della linea Antimo Caputo.

**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      **1 kg / 5 kg**

**PROPRIETA' REOLOGICHE**



**CONTROLLI**

Alveogramma *Chopin*

Ind. Panificabilità **W: 360÷380**

Elasticità **P/L: 0,45÷0,55**

LABORATORIO  
 CHIMICO  
 REOLOGICO  
 (internal Lab)

Farinogramma *Brabender*

Assorbimento: **61÷63**

Stabilità: **16' ÷ 20'**

Grado di caduta: **10÷40**

Sviluppo: **4'00" ÷ 6' 00"**

Indice di Hagberg *Falling Number*

Attività Enzimatica:  
**340 ÷ 360**

Glutine secco (%): **14,0 ÷ 14,50**  
 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)	<b>14,25</b> ± 0,50	Minerali p/p	<b>0,50</b> ± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	<b>1,00</b> ± 0,30	Umidità p/p	<b>14,00</b> ± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	<b>68,00</b> ± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	<b>0,60</b> ± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	<b>3,00</b> ± 0,50			Potassio	Vitamina B6
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal 343,00</b>	<b>Kjoule 1.485,00</b>		

• 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. 04  
 Feb 2014

**Manitoba Oro Farina forte**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 20.000	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 <small>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 l.l.</small>	Nel Prodotto	In Stabilimento
<b>Cereali</b> 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
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Uova</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Soia</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<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 (Wangerh) 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
<b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Senape</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>Molluschi</b> e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>ALTRI POSSIBILI ALLERGENI</b>		
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. 887 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.**

REPORTO 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