



## FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS

FARINE DEPUIS

TYPE DE HAUTE QUALITÉ



Éd 02 IT

Rév. 05

Mars 2022

P. 1

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

## DONNÉES GÉNÉRALES

Déclarations Le produit obtenu par le broyage et le tamisage ultérieur du blé tendre débarrassé des substances étrangères et des impuretés est appelé « farine de blé tendre ».	Farine de blé tendre Décret présidentiel du 5 mars 2013, n. 41 Réf. Décret législatif 02/09/2001, n. 187 Loi 04/07/67 n° 580 Régl. (UE) n° 97/2010 ; Discipline Mipaf_24.05.04	Conditionnement	Sachets : papier-cellulose poly-couplé conforme à la législation alimentaire en vigueur Palette européenne -
		Matière première	Grano Terero (blé de printemps)

Produit fini 	Farine de blé tendre type « 00 »		   
	<p>Il est produit en sélectionnant les meilleurs grains, pour répondre à la pizza napolitaine traditionnelle et aux techniques exigeantes des pizzaiolo. Gluten de haute qualité et élastique pour une pâte de bonne tenue, souple et extensible. Ses propriétés qualitatives confèrent aux produits finis une <b>savueur unique et typique</b>.</p> <p>Produit Certifié par DNV ITALIA - STP Produit STD DOSSIER TECHNIQUE . Type : « Farine de blé tendre Type 00 Pizzeria » Norme Uni 1079 : 1998</p> <p>Idéal pour le traitement et la création de la « Pizza Napoletana STG » Règlement Mipaf_24.05.04. Produit conforme au type de farine : « Farine de blé tendre Type 00 » exigée par le RÈGLEMENT (UE) N° 97/2010 DE LA COMMISSION UE DU 4 février 2010 PIZZA NAPOLETANA STG ON inscrivant une dénomination au registre des Spécialités Traditionnelles Garanties.</p>		

Conservation	Température de stockage (endroit frais, aéré et non exposé aux rayons directs du soleil)		optimale : 20+24 °C	
	Humidité p/p MAXIMUM 15,50 %			
TMC/Durée de conservation	Réf. : date d'ensachage	Ligne de processus de loterie /gg. Date/jour	12 mois	Unité UC 15 + 25 kg

## PROPRIÉTÉS RHÉOLOGIQUES

COMMANDES	Alvéogramme Chopin	Indiana Capacité de panure W: 260+280	Élasticité P/L : 0,50+0,60	
LABORATOIRE CHIMIQUE RHÉOLOGIQUE (Laboratoire interne)	Farinogramme Brabender	Absorption : 58+60	Stabilité : 8'+ 10' Degré de chute : 40+60	
		Développement : 2'50"+ 3'00"	Élasticité: 16+ 18	Ind. valorimétrique : 54 - 56
Indice de Hagberg Nombre en chute	Activité enzymatique : 340 + 360	Gluten humide (%) : ≥ 36 Paramètres de contrôle (laboratoire interne) ± 3		

## ANALYSE DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES ET NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes - référence 100 g de produit fini)				MICRONUTRIMENTS (valeurs moyennes) mg/100g					
Paramètre	Unité de mesure (%)		Paramètre	Unité de mesure (%)		SELS MINÉRAUX		VITAMINES	
Protéine p/p (N x 6,25)	12,5	± 0,50	Fibres alimentaires p/p	3	± 0,50	Football	24	Thiamine (B1)	0,28
Graisses p/p dont ac. graisses saturées	1 0,2	± 0,30 ---	Vente (Na x 2,5) (g.)	0,006	± 0,002	Phosphore	155	Riboflavine (Vt B2)	0,05
Glucides p/p dont sucres	72 1	± 3,50 ---	Cendres w/w – matière sèche	0,50	± 0,05	Potassium	145	Niacine (Vt PP) Vitamine E	1,4 tr
Total sur 100 g. du produit fini		Kcal 54	Kjoulé 1.502						

CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES - TEST DE FILTH	Valeur biologique du test Filth	Régulier - Paramètres	STD < inférieurs aux limites légales
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Microflore endogène et exogène	Haute qualité	Paramètres < inférieurs aux limites légales
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES	Valeurs normatives de référence	Haute qualité	Paramètres < inférieurs aux limites légales
RÉSIDUS ET MICROPARTICULES	Valeurs normatives de référence	Absent	Paramètres < inférieurs aux limites légales
OGM	Valeurs normatives de référence	Absent	Paramètres Absents / Sans OGM



## FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS

FARINE DEPUIS

TYPE DE HAUTE QUALITÉ

Éd 02 IT  
Rév. 05  
Mars 2022

P. 2

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité de mesure	Valeur de référence	QS
Charge microbienne totale	UFC /g	< 40 000	HA- PRP
Champignons totaux Moisissures et levures	UFC /g	< 1000 < 500	HA- PRP
Coliformes totaux	UFC/g (NPP/g)	≤ 100 ≤ 1000	HA- PRP

  

Escherichia coli	UFC /g	< 10	Clostridium spp.	UFC /g	Absent	Staphylococcus aureus cp	UFC /g	< 10
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Bacillus spp.	UFC /g	< 10	Salmonella spp.	UFC /g	Absent
Entérocoques spp.	UFC /g	< 10						

## RÉSIDUS ET MICROPARTICULES

RÉSIDU	Caputo std mg / Kg	RÉSIDU	Caputo std mg / Kg	MÉTAUX LOURDS	Caputo std mg / Kg
AGROPHARMACES Insecticides/Acaricides Fongicides	Sous réserve des limites légales GC-MS et/ou LC-MS/MS	Glyphosate	Sous réserve des limites légales	Plomb Chromé Cadmium Mercure	< 0,02 < 0,02 < 0,01 < 0,01
MYCOTOXINES Caputo std µg / Kg		MYCOTOXINES Caputo standard µg / Kg		OGM Méthodologie	Caputo std µg / Kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxine B1 Déoxynivalenolo- DON Fumonisine	< 4 / < 2 < 750 < 200	Ochratoxine A - OTA Zéaralénone - ZEA	< 0,5 < 10	ADN RECHERCHE QUALITATIVE DEPISTAGE OGM ETENDU	Promoteurs de contrôle 3SS-NOS- FMV- Négatif

## CARACTÉRISTIQUES ALLERGLOGIQUES

Ingrédients/Allergènes mentionnés à l'annexe 2 du règlement UE no. 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil

Déclaration obligatoire des ingrédients allergènes

ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 – Code de bonnes pratiques sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire CXC 80-2020 Evidenza allergene : SI NON

Allergènes	Contamination croisée, matière première	Involontaire présence dans le produit fini (Reporter)	Établissement (de production)	Allergènes	Contamination croisée, matière première	Involontaire présence dans le produit fini (Reporter)	Usine (production)
Céréales contenant du gluten et produits dérivés (farines de blé tendre)	OUI	OUI	OUI	Fruits à coque : amandes (Amigdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix communes (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium Occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et dérivés.	NON	NON	NON
Crustacés et produits dérivés	NON	NON	NON	Céleri et produits dérivés	NON	NON	NON
Oufs et produits dérivés	NON	NON	NON	Moutarde et produits dérivés	OUI	OUI	NON
Poissons et produits dérivés	NON	NON	NON	Graines de sésame et produits dérivés	NON	NON	NON
Arachides et produits dérivés	NON	NON	NON	Anhydride sulfureux et sulfites en conc. supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l expr/SO2.	NON	NON	NON
Soja et produits dérivés	OUI	OUI	NON	Lupins et produits dérivés	NON	NON	NON
Lait et produits dérivés y compris le lactose	NON	NON	NON	Mollusques et produits dérivés	NON	NON	NON

## RÈGLEMENT DE RÉFÉRENCE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

© - Genus Group. Gestion de la qualité, développement et innovation

RÈGLEMENT (UE) N. 1169/2011 DEL PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL	Règlement du 25 octobre 2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, modifiant le Règlement (CE) n° 2011-2011, 1924/2006 et (CE) n. 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil.	
RÈGLEMENT (UE) 2021/382 DU COMMISSION du 3 mars 2021	Modifie les annexes du Règlement (CE) No. 852/2004 du Parlement européen et du Conseil sur l'hygiène alimentaire en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution alimentaire et la culture de la sécurité alimentaire.	
D.Lgs. 27-9-2007 n. 178	Dispositions correctives et complémentaires au décret législatif du 8 février 2006, n. 114, directives d'application 2003/89/CE, 2004/77/CE et 2005/63/CE, concernant l'indication des ingrédients contenus dans les produits alimentaires, ainsi que mise en œuvre de la directive 2006/142/CE.	
D.Lgs. 8-2-2006 n. 114	Mise en œuvre des directives 2003/89/CE, 2004/77/CE et 2005/63/CE concernant l'indication des ingrédients contenus dans les produits alimentaires.	
Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE	DIRECTIVE 2003/89/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients contenus dans les denrées alimentaires.	

## CONTRÔLES DE PROCÉDÉ / RAPPORT DE TEST DE PRODUIT / ANALYSE SUR MP / ALIMENTATION DE TRAITEMENT / LOT P. F.

RAPPORT D'ESSAI / ANALYSE SUR LE PRODUIT FINI Reg. Analyse HACCP\_HA  
(CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Règlement (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - Décret législatif 193 - 6 novembre 2007 et modifications ultérieures.  
Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017

