



FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS

FARINE DEPUIS

TYPE DE HAUTE QUALITÉ



Ed 02 IT

Rév. 04

Gén. 2021

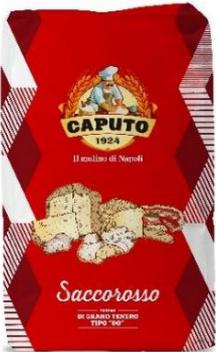
P. 1

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"

Résultat d'un mélange de multiples variétés de blé sélectionnées parmi les meilleures du marché.

Une teneur élevée en protéines et une forte hydratation garantissent d'excellents résultats sur de longues périodes de levée.

Farine flexible et polyvalente, adaptée aux pizzerias et aux pâtisseries au levain.

Saveur unique et arôme incomparable grâce à l'utilisation de 100 % de blé uniquement.

| | | |
|---------------------------|--|---|
| 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 | Lot Ligne de traitement/jours Date/jour mois Unité UC 1 |

PROPRIÉTÉS RHÉOLOGIQUES

| | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|--|
| COMMANDES | Alvéogramme Chopin | Indiana Panificabilité W: 300+320 | Élasticité P/L : 0,50+0,60 |
| LABORATOIRE CHIMIQUE RHÉOLOGIQUE (Laboratoire interne) | Farinogramme Brabender | Absorption : 59+61 | Stabilité : 12'+ 14' Degré de chute : 30+60 |
| | Indice de Hagberg Nombre en chute | Développement : 3'00"+ 4'00" | Activité enzymatique : 340 + 360 |
| | | Gluten humide (%) : ≥ 39 | Paramètres de contrôle (laboratoire interne) ± 3 |

ANALYSE DU PRODUIT

| CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES AVEC D'AUTRES INSTRUMENTS (valeurs moyennes - référence 100 g de produit fini) | | | | MI CR ON UT RI ENT I (valeurs moyennes) mg/100g | | | | | |
|--|---------------------|-------------|-----------------------------|--|-----------|---------------|--------------|--------------------------------|-----------|
| Paramètre | Unité de mesure (%) | | Paramètre | Unité de mesure (%) | | SELS MINÉRAUX | | VITAMINES | |
| Protéine p/p | 13 | 0,50 | Fibres alimentaires p/p | 3 | 0,50 | Football | 30 | Thiamine (Blanc B1) | 0,30 |
| Graisses p/p dont ac. graisses saturées | 1 0,2 | 0,30 --- | Vente (Na x 2,5) (g.) | 0,001 | 0,002 | Phosphore | 165 | Riboflavine (Vit B2) | 0,06 |
| Glucides p/p dont sucres | 70 1 | 3,50 --- | Cendres w/w - matière sèche | 0,50 | 0,05 | Potassium | 150 | Niacine (Vit PP) Vitamine E | 1,6 tr |
| Total sur 100 g. du produit fini | | | | Kcal | 47 | Kjoulé | 1.472 | | |

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------|---|
| • 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



Ed 02 IT

Rev. 04

Gén. 2021

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 | Sous réserve des limites légales GC-MS et/ou LC-MS/MS | Glyphosate | Sous réserve des limites légales | Plomb | Cadmium | < 0,02 | < 0,01 |
| | Fongicides | | | | | | | |
| MYCOTOXINES | | Caputo std µg / Kg | MYCOTOXINES | Caputo standard µg / Kg | OGM | Méthodologie | Caputo std µg / Kg | |
| Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxine B1 | | < 4 / < 2 < 750 | Ochratoxine A - OTA | < 0,5 | ADN | RECHERCHE QUALITATIVE DEPISTAGE OGM ÉTENDU | Promoteurs de contrôle 35S-NOS- | |
| Déoxynivalenolo- DON | | < 200 | Zéaralénone - ZEA | < 10 | | | FMV- | Néatif |

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

ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011 - Dir. 2003/89 - Décret législatif n. 114/06 - Décret législatif 27-9-2007 n. 178 - Loi n. 88 du 7 juillet 2009 et modifications ultérieures. et ii Preuve d'allergène : OUI NON

| Allergènes | Contamination croisée matière première | Présence involontaire dans le produit fini (Reporter) | Établissement (de production) | Allergènes | Contamination croisée matière première | Présence involontaire dans le produit fini (Reporter) | Établissement (de production) |
|--|--|---|-------------------------------|---|--|---|-------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés (farines de blé tendre) | OUI | OUI | OUI | Noix - 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 |
| Oeufs et produits dérivés | NON | NON | NON | Moutarde et produits dérivés | NON | NON | 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 exprSO ₂ . | NON | NON | NON |
| Soja et produits dérivés | OUI | OUI | NON | Lupins et produits dérivés | NON | NON | NON |
| Lait et produits laitiers incluant le lactose | NON | NON | NON | Mollusques et produits dérivés | NON | NON | NON |

NON-REPRISE DE MATÉRIEL SCIENTIFIQUE

© - G enus G ro up Gestion de la qualité, développement et innovation

| | | |
|--|--|--|
| RÈGLEMENT (UE) N. 1169/2011 DEL PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL | 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, qui modifie le règlement (CE) n° 1924/2006 et (CE) n. 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil. | |
| 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. | |

CONTROLIDI P ROCESSO / P RODOTTO - RA PPORTODI P ROVA / AN ALISISU M . P . / ALIMENTATION TRANSFORMÉE / LOTTO 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 | |
|--|--|