



FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS

FARINE

DEPUIS

TYPE DE HAUTE QUALITÉ

Manitoba
Oro
Farina forte



Ed 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 en sac : papier-cellulose poly-couplé conformément à la législation alimentaire en vigueur Palette européenne -
	Matière première Grano Terero (blé d'été)	

Produit fini



Farine de blé tendre _ « 0 »

Produit en sélectionnant les meilleures céréales protéinées du marché.

L'attention portée à la qualité des protéines confère une grande élasticité à la pâte en faveur de longs processus de levée.

Idéal pour les produits au levain en général dans le secteur de la pâtisserie ou comme "farine à couper" pour renforcer d'autres produits de la ligne Antimo Caputo.

Conservation	Température de stockage (endroit frais, aéré et non exposé aux rayons directs du soleil) optimale : 20+24 °C
	MAXIMUM avec humidité 15,50 %
TMC/Durée de conservation	Réf. : date d'ensachage Ligne de processus de loterie /gg. Date/jour 12 mois Unité UC 5 kg

PROPRIÉTÉS RHÉOLOGIQUES

COMMANDES	Alvéogramme Chopin Indiana Capacité de panure W: 360+380 Élasticité P/L : 0,45+0,55
LABORATOIRE CHIMIQUE RHÉOLOGIQUE (Laboratoire interne)	Farinogramme Brabender Absorption : 61+63 Stabilité : 16'+ 20' Degré de chute : 10+40 Développement : 4'00"+ 6'00"
Indice de Hagberg Nombre en chute	Activité enzymatique : 340 ÷ 360 Gluten humide (%) : ≥ 45 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 CRON UT RI ENT I (valeurs moyennes) mg/100g					
Paramètre	Unité de mesure (%)		Paramètre	Unité de mesure (%)		SELS MINÉRAUX		VITAMINES	
Protéine p/p (N x 6,25)	14	0,50	Fibres alimentaires p/p	3,0	0,50	Football	22	Thiamine (Blanc B1)	0,30
Graisses p/p dont ac. graisses saturées	1,5 0,1	0,30 ---	Vente (Na x 2,5) (g.)	0,016	0,002	Phosphore	180	Riboflavine (Vit B2)	0,06
Glucides p/p dont sucres	69 1	3,50 ---	Cendres w/w - matière sèche	0,60	0,05	Potassium	160	Niacine (Vit PP) Vitamine E	1,5
Total sur 100 g. du produit fini				Kcal	50	Kjoulé	1.482		

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

Manitoba
Oro
Farina forte



Éd 02 IT

Rév. 05

Mars 2022

P. 2

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité de mesure		Valeur de référence		QS
Charge microbienne totale	UFC /g		< 50 000		HA- PRP
Champignons totaux Moisissures et levures	UFC /g		< 2000 < 500		HA- PRP
Coliformes totaux	UFC/g (NPP/g)		≤ 100 ≤ 1000		HA- PRP
Escherichia coli	UFC /g	< 10	Clostridium spp.	UFC /g	Absent
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Bacillus spp.	UFC /g	< 10
Entérocoques spp.	UFC /g	< 10			
			Staphylococcus aureus cp	UFC /g	< 10
			Salmonella spp.	UFC /g	Absent

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 Déoxinivalenolo- DON Fumonisine		< 4 / < 2 < 750 < 200	Ochratoxine A - OTA Zéaralénone - ZEA	< 0,5 < 10	ADN	RECHERCHE QUALITATIVE DEPISTAGE OGM ÉTENDU	Promoteurs de contrôle 35S-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

Preuve d'allergène : OUI NON

Allergènes	Contamination croisée, matière première dans le produit fini (Reporter)	Présence involontaire dans le produit fini (Reporter)	Établissement (de production)	Allergènes	Contamination croisée, matière première dans le produit fini (Reporter)	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	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 exprSO2.	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

© - Genus Group - 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.	
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.	

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 .

