



## FICHES TECHNIQUES DU PRODUIT FINI

Farines de haute qualité

TYPOLOGIE

**Saccorosso**  
Per lunga lievitazione

Ed 02 IT

Rév. 08

Gen. 2025

Page 1

La Farina di Napoli

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

## Données générales

## Déclarations

On appelle «farine de blé tendre» le produit obtenu par le concassage et l'aburatement du blé tendre libéré des substances étrangères et des impuretés.

## Farine de blé tendre

- D.P.R. 5 mars 2013, n. 41
- Réf. Loi DPR 09/02/2001, n. 187
- Loi 04/07/67 n.580
- Règ. (UE) N. 97/2010; Disciplinares Mipaf\_24.05.04

## Conditionnement

Informations sur récolte

matière première

## Sacs : papier-cellulose poly-emballé

conformément à la réglementation alimentaire en vigueur des aliments

## Europalet -

PAP 22: Récolte de papier

Blé tendre (triticum aestivum)

## Produit fini



## Farine de blé tendre \_TYPE «00»

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

**Haut teneur protéique** et forte hydratation garantissent d'excellents résultats pour les levées.

Farine flexible et polyvalente, adaptée à la Pizzeria comme à la Pâtisserie levée.

Goût unique et arôme inconfondable grâce à l'utilisation uniquement de blé au 100%.

## Conservation



Température de stockage (lieu frais et aéré et non exposé à la lumière directe du soleil)

optimum 20±24 °C



Humidité w/w MAXIMALE 15,50 %

T.M.C./Durée de vie en magasin

Réf. : date de en sac

Lot

Ligne de production / j. Date/jour

12 mois

Unités ☑ U.C.

5 kg

## PROPRIÉTÉS RÉOLOGIQUES



CONTRÔLES



Alvéogramme



Chopin

Ind. de panifiabilité **W: 300÷320**Élasticité **P/L: 0,50÷0,60****LABORATOIRE CHIMIQUE RÉOLOGIQUE**  
(Laboratoire interne)

Farinogramme



Brabender

Absorption: 59÷61

Stabilité: 12'÷ 14'

Degré de ramollissement: 30÷60

Développement de la pâte: 3'00"÷ 4'00"

Indice de Hagberg  
Falling NumberActivité enzymatique:  
**340 ÷ 360**gluten humide (%) ≥ **39**

Paramètres de contrôle (Internal-Lab) ± 3

## ANALYSE DU PRODUIT

## CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-FIQUES ET NUTRITIONNELLES

(valeurs moyennes - référence 100 g de produit fini tel quel)

## MICRONutriments I

(valeurs moyennes) mg/100 g

| Paramètre                            | Unité de Mesure (%) |              | Paramètre                     | Unité de Mesure (%) |        | SEL MINÉRAUX |     | VITAMINES                      |           |
|--------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------|---------------------|--------|--------------|-----|--------------------------------|-----------|
| Protéines p/p (N x 6,25)             | 13                  | ±0,50        | Fibres alimentaires p/p       | 3,0                 | 0,50   | Calcium      | 30  | Thiamine (Vit B1)              | 0,30      |
| Lipides p/p<br>dont ac. gras saturés | 1,0<br>0,2          | 0,30<br>---  | Sel (Na x 2,5) (g.)           | 0,001               | ±0,002 | Phosphore    | 165 | Riboflavine (Vit B2),          | 0,06      |
| Glucides p/p<br>dont sucres          | 70<br>1             | ±3,50<br>--- | Cendres p/p – substance sèche | 0,50                | ±0,05  | Potassium    | 150 | Niacine (Vit PP)<br>Vitamine E | 1.6<br>tr |

|                                 |      |            |        |              |  |  |  |
|---------------------------------|------|------------|--------|--------------|--|--|--|
| Total sur 100 g de produit fini | Kcal | <b>347</b> | Kjoule | <b>1.472</b> |  |  |  |
|---------------------------------|------|------------|--------|--------------|--|--|--|

|                                                             |                                 |                |                                         |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------------------------------|
| CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES - FILTH TEST                   | Valeur biologique du Filth test | Régulier - STD | Paramètres inférieurs à limites légales |
| CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES                           | Microflore endogène et exogène  | Haute Qualité  | Paramètres inférieurs à limites légales |
| CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-FIQUES                             | Valeurs de référence normatives | Haute Qualité  | Paramètres inférieurs à limites légales |
| RESIDUS ET MICROPARTICULES                                  | Valeurs de référence normatives | Absents        | Paramètres inférieurs à limites légales |
| OGM - Organismes génétiquement modifiés (Triticum aestivum) | Valeurs de référence normatives | Absents        | Paramètres Absents/ Sans OGM            |



## FICHES TECHNIQUES DE PRODUIT FINI

farines de haute qualité

TYPELOGIE

**Saccorosso**  
Per lunga lievitazioneEd 02 IT  
Rév. 08  
Gén. 2025

Page 2

La Farina di Napoli

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Paramètres                                | Unités de mesure  | Valeur de référence | Q.S.     |
|-------------------------------------------|-------------------|---------------------|----------|
| Charge microbienne totale                 | UFC / g           | < 40 000            | HA - PRP |
| Champignons totaux Moisissures et levures | UFC / g           | < 1000 < 500        | HA - PRP |
| Coliformes totaux                         | UFC / g (MPN / g) | ≤ 100 ≤ 1000        | HA - PRP |

|                   |         |      |                  |         |         |                            |         |         |
|-------------------|---------|------|------------------|---------|---------|----------------------------|---------|---------|
| Escherichia coli  | UFC / g | < 10 | Clostridium spp. | UFC / g | Absente | Staphylococcus aureus c.p. | UFC / g | < 10    |
| Bacillus cereus   | UFC / g | < 10 | Bacillus spp.    | UFC / g | < 10    | Salmonella spp.            | UFC / g | Absente |
| Enterocoques spp. | UFC / g | < 10 |                  |         |         |                            |         |         |

## RESIDUS ET MICROPARTICULES

| RESIDUS                                                                                    | Caputo Std mg / Kg                                     | RESIDUS                                      | Caputo Std mg / Kg             | MET A UX MET AUX LLS                  | Caputo Std mg / Kg                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
| AGROFARMACI<br>▶ Insecticides/Acaricides<br>▶ Fongicides                                   | Inférieurs aux limites légales<br>GC-MS et/ou LC-MS/MS | ▶ Glyphosate                                 | Inférieurs aux limites légales | Plomb<br>Chromé<br>Cadmium<br>Mercure | < 0,1<br>< 0,2<br>< 0,1<br>< 0,1                 |
| MICOTOXINES                                                                                | Caputo std µg / Kg                                     | MICOTOXINES                                  | Caputo std µg / Kg             | OGM                                   | Méthodologie                                     |
| ⇒Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)/Aflatoxine B1<br>⇒Désoxynivalénol - DON<br>⇒Fumonisinés | < 4 / < 2<br>< 600<br>< 200                            | ⇒ Ochratoxine A - OTA<br>⇒ Zéaralénone - ZEA | < 3,0<br>< 75                  | ADN                                   | RECHERCHE QUALITATIVE<br>DÉPISTAGE OGM<br>ÉTENDU |

## CARACTÉRISTIQUES ALLERGologiques

Ingrédients/Allergènes visés à l'annexe 2 du règlement (UE) n. 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil

Déclaration obligatoire des ingrédients allergènes

● ALLERGÈNES

Règlement (UE) 1169/2011 - Code de pratique sur la gestion des allergènes alimentaires pour les opérateurs du secteur alimentaire CXC 80-2020

Mention de l'allergène ☒ OUI ☐ NON

| Allergène                                                               | Contamination croisée par Matière première | Ligne de production/ Dans l'usine       | Dans le produit fini Présence éventuelle et non intentionnelle | Allergène                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Contamination croisée par Matière première | Ligne de production/ Dans l'usine       | Dans le produit fini Présence éventuelle et non intentionnelle |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ▶ Céréales contenant gluten et produits dérivés (farines de blé tendre) | <input checked="" type="checkbox"/> OUI    | <input checked="" type="checkbox"/> OUI | <input checked="" type="checkbox"/> 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. | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |
| ▶ Crustacés et produits dérivés                                         | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        | ▶ Sedano e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |
| ▶ Uova e prodotti derivati                                              | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        | ▶ Senape et produits dérivés                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> OUI    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> OUI                        |
| ▶ Poisson et produits dérivés                                           | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        | ▶ Graines de sésame et produits dérivés                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |
| ▶ arachides et produits dérivés                                         | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        | ▶ Soufre et sulfites en concentration supérieurs à 10 mg/kg ou 10 mg/l d'ex SO2.                                                                                                                                                                                                                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |
| ▶ Soja et produits dérivés                                              | <input checked="" type="checkbox"/> OUI    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> OUI                        | ▶ Lupin et produits dérivés                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |
| ▶ Lait et produits dérivés inclus le lactose                            | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        | ▶ Mollusques et produits dérivés                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> NON    | <input checked="" type="checkbox"/> NON | <input checked="" type="checkbox"/> NON                        |

## NORMATIVE DIRIT FERMENTO TECNICO E SCIENTIFICO

© - Genus Group Quality Management, Development &amp; Innovation

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RÈGLEMENT (UE) N. 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL</b> | 25 octobre 2011 relatif à la fourniture d'informations sur les aliments aux consommateurs, modifiant les règlements (CE) n. 1924/2006 et (CE) n. 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil.                                                                                                                   |
| <b>RÈGLEMENT (UE) 2021/382 DE L' COMMISSION du 3 mars 2021</b>         | Modifie les annexes du règlement (CE) n. 852/2004 du Parlement européen et du Conseil sur l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des aliments et la culture de la sécurité alimentaire.                                                  |
| <b>RÉG. (UE) 2023/915 DE LA COMMISSION du 25 avril 2023</b>            | Relatif aux teneurs maximales de certains contaminants dans les aliments et abroge le règlement (CE) n. 1881/2006.                                                                                                                                                                                                |
| <b>D.Lgs. 27-9-2007 n. 178</b>                                         | Dispositions correctives et complémentaires au décret législatif 8 février 2006, n. 114, relatif à la mise en œuvre des directives 2003/89/CE, 2004/77/CE et 2005/63/CE, en matière d'indication des ingrédients contenus dans les produits alimentaires, ainsi que la mise en œuvre de la directive 2006/142/CE. |
| <b>D.Lgs. 8-2-2006 n. 114</b>                                          | Mise en œuvre des directives 2003/89/CE, 2004/77/CE et 2005/63/CE en matière d'indication des ingrédients contenus dans les produits alimentaires.                                                                                                                                                                |
| <b>Dir. 10-11-2003 n. 2003/89/CE</b>                                   | DIRECTIVE 2003/89/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 10 novembre 2003 qui modifie la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients contenus dans les produits alimentaires.                                                                                                         |



## CONTROLE DU PROCESSUS PRODUIT - RAPPORT D'ÉVALUATION ANALYSE U.M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P. F.

Rapport de test / Analyse sur produit fini \_ Analyse HACCP \_HA  
 Règ. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 Règ. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -  
 Décret législatif 193 - 6 novembre 2007 et ss.mm.ii.  
 Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017

