

SCHEDA TECNICA

Preparato per PIZZA ALTOGRANO®

Rev. 0 del 01/10/2024

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato ALTOGRANO® costituito da: farina di grano tenero tipo 0, germe di grano disoleato (20%), fibra di frumento (3,6%), lievito naturale in polvere

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Preparato per PIZZA ALTOGRANO®	MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Miscela di farina per PIZZA ALTOGRANO®	SHELF LIFE	12 mesi
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo 0, germe di grano disoleato (20%), fibra di frumento (3,6%), lievito naturale in polvere		

FORMATO	SACCO 12,5 KG
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta kraft
SITI CONFEZIONAMENTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento
CODICI SMALTIMENTO	Imballo primario: cod. smaltimento imballo primario PAP 22; Film estensibile: cod. smaltimento LDPE 4;
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento

ORIGINE DELLE MATERIE PRIME	Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/ Non UE	CODICE TARIC	19012 00000
-----------------------------	---	--------------	-------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore
Carica batterica totale (ufc/g)	Max 100.000
Lieviti (ufc/g)	Max 1.000
Muffe (ufc/g)	Max 1.000
Stafilococchi coag. pos. (ufc/g)	<10
Escherichia Coli (ufc/g)	<10
Bacillus Cereus (ufc/g)	<100
Salmonella spp (ufc/25g)	Assente

FILTH TEST	Valore	METALLI PESANTI	Valore	Rif. di legge
Frammenti di insetto (n°/50 g) AOAC	<35	Piombo (Pb) (ppm)	≤0,20	Reg. CE n° 915/2023 e s.m.i
		Cadmio (Cd) (ppm)	≤0,10	
Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g) AOAC	Assenti	Arsenico inorganico	--	
		Mercurio (ppm)	--	

MICOTOSSINE	Valore	Rif. di legge	RESIDUI FITOFARMACI	Valore	Rif. di legge
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (	≤4	Reg. CE 915/2023 e s.m.i	Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche
Aflatossina B1 (ppb)	≤2		Glifosate (ppm)	--	
Zearalenone (ppb)	≤ 75				
Deossinivalenolo (DON) (ppb)	≤ 600				
Ocratossina A (ppb)	≤ 3				
Fumonisine (B1+B2) (ppb)	--				
Nitrati (ng NO3/Kg)	--				
T-2 e HT-2 (ppb)	≤20	Reg.CE 1038/2024			

Informazioni Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENZA (SI/NO)	PRESENZA NEL SITO DI PRODUZIONE (SI/NO)	POSSIBILE CONTAMINAZIONE INDIRETTA
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati	SI	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (**) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini SO2	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, nodi del Brasile, pistacchi, noci di Queensland

Dichiarazione nutrizionale

Valori Nutrizionali (per 100 g)	Unità di misura	Valore
Energia	kJ-kcal	1396,1-334
Grassi	g	1,3
Di cui acidi grassi saturi	g	0,4
Carboidrati	g	61,5
Zuccheri	g	1,5
Fibre	g	7,5
Proteine	g	15,3
Sale	g	0,0049
Acqua	g	--
Zinco	mg	2,8 mg
Vitamina E	mg	--
Magnesio	mg	90,4 mg

Dichiarazione Assenza OGM

La Casillo Group utilizza esclusivamente ingredienti (ivi compresi additivi, aromi, vitamine e relativi supporti) e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura “geneticamente modificato” o “prodotto da organismi geneticamente modificato” secondo quanto previsto dal Reg.1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.;

Dichiarazione HACCP

La Casillo Group dispone di manuali di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.

Certificazione di Qualità Volontarie

La Casillo Group è certificata secondo gli standard di qualità internazionali:

ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità;

ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale;

BRC- Certificazione di Prodotto;

ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

HALAL

KOSHER

Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

SCHEDA LOGISTICA

Peso netto	12,5 kg
Peso lordo	--

Caratteristiche del packaging (imballo primario):

Lunghezza (cm)	40,0
Larghezza (cm)	15,0
Altezza (cm)	26,0
Peso	84 g
EAN confezione	--

Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

Tipologia	-
Lunghezza (cm)	-
Larghezza (cm)	-
Altezza (cm)	-
Peso	-

Codice EAN-ITF fardello/cartone	-
Pz per imballo	-

Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	--
N.ro strati per pallet	10
N.ro fardelli/cartoni per pedana	-
Tipo di bancale a rendere	EPAL
Larghezza pallet (cm)	80
Lunghezza pallet (cm)	120
Altezza pallet (comprensivo di pedana) (cm)	165
Peso netto pallet	750 kg circa
Sovrapposizione Bancale	NO
Protezione esterna Pallet	Film estensibile