

SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo "00" denominata Blu (marchio Molino Tandoi)

Rev 0 del 08-06-2020

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (DPR 9 febbraio 2001, n. 187)

"È denominato farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Farina molita in Italia e ottenuta da materie prime provenienti da paesi della comunità europea ed extracomunitari. La presente farina è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale."

| | | | |
|--------------------------|--|--|---------------------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Farina di grano tenero tipo "00" | MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: | Conservare in luogo fresco e asciutto |
| ETICHETTATURA | Farina di grano tenero tipo "00" Blu, umidità massima 15.50% | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE) | 8 mesi |
| INGREDIENTI | Farina di grano tenero tipo "00" | | |

| | |
|-----------------------|--|
| FORMATO | 25 kg |
| CONFEZIONAMENTO | Sacco carta |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO | Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | Valore std | Valore min | Valore max |
|----------------------------|------------|------------|------------|
| Umidità (%) | 14,50 | -- | 15,50 |
| Ceneri (% s.s.) | 0,50 | 0,45 | 0,55 |
| Proteine N x 5,70 (% s.s.) | 10,50 | 9,50 | 11,50 |
| W (Joule - 4) | 200 | 180 | 220 |
| P/L | 0,55 | 0,45 | 0,65 |
| Assorbimento t.q. (%) | 54,0 | 52,0 | -- |
| Stabilità (min.) | 6 | 4 | -- |
| Falling number (sec.) | 270 | 220 | -- |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Valore |
|----------------------------------|------------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | max 100000 |
| Lieviti (ufc/g) | max 1000 |
| Muffe (ufc/g) | max 1000 |
| Stafilococchi coag. pos. (ufc/g) | < 10 |
| Escherichia Coli (ufc/g) | < 10 |
| Bacillus Cereus (ufc/g) | < 100 |
| Salmonella spp (ufc/25g) | Assente |
| Coliformi Totali (ufc/g) | <1000 |

| FILTH TEST | Valore |
|---|---------|
| Frammenti di insetto (n°/50 g) | < 35 |
| Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g) | assenti |

| METALLI PESANTI | Valore | Rif. di legge |
|-------------------|--------|----------------------|
| Piombo (Pb) (ppm) | ≤ 0,2 | Reg. CE n° 1881/2006 |
| Cadmio (Cd) (ppm) | ≤ 0,1 | |

| MICOTOSSINE | Valore | Rif. di legge |
|--|--------|-------------------|
| Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb) | ≤ 4 | Reg. CE 1881/2006 |
| Aflatossina B1 (ppb) | ≤ 2 | |
| Zearalenone (ppb) | ≤ 75 | |
| Deossinivalenolo (DON) (ppb) | ≤ 750 | |
| Ocratossina A (ppb) | ≤ 3 | |

| RESIDUI FITOFARMACI | Valore | Valore di legge |
|---------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Residui fitofarmaci (ppm) | Nei limiti di legge | Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche |

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 CROCIATA |
|--|------------------|---|-----------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati | SI | SI | |
| 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 | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | SI | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂ | 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, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland

Dichiarazione nutrizionale

| Valori Nutrizionali (per 100 g) | Unità di misura | Valore |
|----------------------------------|-----------------|----------|
| Energia | kJ-kcal | 1352-323 |
| Grassi | g | 0,7 |
| Di cui acidi grassi saturi | g | 0 |
| Carboidrati | g | 71,6 |
| Di cui Zuccheri | g | 1,7 |
| Fibre | g | 2,2 |
| Proteine | g | 9 |
| Sale | g | 0,003 |

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;

IFS- 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.

Caratteristiche del packaging (imballo primario):

| | |
|----------------|-------|
| Lunghezza (cm) | 57,5 |
| Larghezza (cm) | 37,4 |
| Altezza (cm) | 14,6 |
| Peso (g) | 25 kg |
| EAN confezione | |

Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

| | |
|----------------|---|
| Tipologia | - |
| Lunghezza (mm) | - |
| Larghezza (mm) | - |
| Altezza (mm) | - |
| Peso (g) | - |

| | |
|---------------------------------|---|
| Codice EAN-ITF fardello/cartone | - |
| Pz per imballo | - |
| Peso lordo imballo | - |

Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

| | |
|---|------------------|
| Colli per strato | 4 |
| 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) | 143,7 |
| Peso pallet | 1000 kg |
| Sovrapposizione Bancale | No |
| Protezione esterna Pallet | Film estensibile |