

SCHEDA TECNICA

Farina di farro

REV. 2 DEL 28.05.2022

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

“Farina ottenuta da materie prime di origine UE. Macinazione a cilindri.”

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di farro	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta.
ETICHETTATURA	Farina di farro	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	12 mesi
INGREDIENTI	Farina di farro		

FORMATO	5 kg
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento

CARATTERISTICHE FISICHE E REOLOGICHE	Valore std	Valore min	Valore max
Umidità (%)	14,50	--	15,50
Ceneri (% s.s.)	--	--	0,95
Proteine N x 5,70 (% s.s.)	13,0	12,0	14,0
W (Joule - 4)	--	80	120
P/L	--	0,2	0,4
Assorbimento t.q. (%)	--	52,0	--
Stabilità (min.)	--	4	--
Falling number (sec.)	--	250	--
Granulo metria	>250 µm	Tracce	
	250-150 µm	11%	
	150-112 µm	27%	
	<112 µm	62%	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore
Carica batterica totale (ufc/g)	max 100000
Lieviti (ufc/g)	max 1000
Muffe (ufc/g)	max 1000
Escherichia Coli (ufc/g)	< 10
Bacillus Cereus (ufc/g)	< 100
Salmonella spp (ufc/25g)	Assente
Coliformi Totali (ufc/g)	<1000
Enterobacteriacee (ufc/g)	< 10000

FILTH TEST	Valore	METALLI PESANTI	Valore	Rif. di legge
Frammenti di insetto (n°/50 g)	< 25	Piombo (Pb) (ppm)	≤ 0,2	Reg. CE n° 1881/2006
Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g)	assenti	Cadmio (Cd) (ppm)	≤ 0,1	

MICOTOSSINE	Valore	Rif. di legge	RESIDUI FITOFARMACI	Valore	Valore di legge
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb)	≤ 4	Reg. CE 1881/2006	Residui fitofarmaci (ppm)	Assenti	Reg. CE 839/2008 e succ. modifiche
Aflatossina B1 (ppb)	≤ 2				
Zearalenone (ppb)	≤ 75				
Deossinivalenolo (DON) (ppb)	≤ 750				
Ocratossina A (ppb)	≤ 3				

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	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	NO	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	NO	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	1471,1-347
Grassi	g	1,22
Di cui acidi grassi saturi	g	0,24
Carboidrati	g	70,70
Zuccheri	g	2,20
Fibre	g	3,80
Proteine	g	11,5
Sale	mg	50
Sodio	mg	20

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.