



SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo Integrale 100% Italia

Rev.00 del 16/10/2020

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 dall'Italia.”

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di grano tenero tipo “Integrale”	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero tipo “Integrale”, umidità massima 15,50%	SHELF LIFE (TMC)	11 mesi
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “Integrale”	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	7 mesi (escluse accordi o specifiche richieste da cliente)

FORMATO	5000 g e
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.)	1,50	1,30	1,70
Proteine N x 5,70 (% s.s.)	--	12,0	--
W (Joule - 4)	220	180	260
P/L	0,70	0,60	1,0
Assorbimento t.q. (%)	--	56,0	--
Stabilità (min.)	6	5	10
Falling number (sec.)	--	250	--

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	METALLI PESANTI	Valore	Rif. di legge
Frammenti di insetto (n°/50 g)	< 35	Piombo (Pb) (ppm)	≤ 0,2	Reg. CE 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)	Nei limiti di legge	Reg. CE 396/2005 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	
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	1437-340
Grassi	g	2
Di cui acidi grassi saturi	g	0,4
Carboidrati	g	64
Zuccheri	g	0,4
Fibre	g	8,9
Proteine	g	12
Sale	g	0,004

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)	11
Larghezza (cm)	18
Altezza (cm)	25.5
Peso	5 kg
Codice EAN confezione	8033971744699
Codice articolo	

Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

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

Codice EAN-ITF cartone	-
Pz per imballo	-
Peso lordo imballo	-

Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	16
N.ro strati per pallet	12
N.ro crt per pedana	-
Tipo di bancale a rendere	EPAL
Larghezza pallet (cm)	80
Lunghezza pallet (cm)	120
Altezza pallet (comprensivo di pedana) (cm)	155
Peso netto pallet	960 kg circa
Sovrapposizione Bancale	No
Protezione esterna Pallet	Ove presente Reggetta o film estensibile