



SCHEDA TECNICA

Mix multicereali

Rev.00 del 16/10/2020

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

"Miscela di farine di cereali e semi oleaginosi per la produzione di pane e prodotti da forno.

Luogo di produzione: Italia (UE)"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mix multicereali	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Mix multicereali	SHELF LIFE (TMC)	12 mesi
INGREDIENTI	Farina di GRANO Tenero Tipo "0", semi di girasole (5%), semi di sesamo (5%), semi di lino (4%), farina di SEGALE , farina di fiocchi d' ORZO , farina di AVENA , farina d' ORZO maltato, farina di GRANO tenero maltato - Può contenere tracce di SOIA, LATTE E DERIVATI	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	5 mesi (escluse accordi o specifiche richieste da cliente)

FORMATO	5000 g e
CONFEZIONAMENTO	Atmosfera modificata
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Aspetto	farinoso
Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	marrone scuro con semi diversi

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 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	1555-371
Grassi	g	7,4
Di cui acidi grassi saturi	g	2
Carboidrati	g	69
Zuccheri	g	2
Fibre	g	5
Proteine	g	12
Sale	g	0,015

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	8033971745061
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