



Molino Casillo spa

Data:
11/11/2021

Rev. 03

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<u>TARALLINI di semola di grano duro all'olio extra vergine di oliva</u>														
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il tarallo è un prodotto da forno ottenuto per cottura di un impasto non lievitato. Taralli di semola di grano duro tipici della tradizione pugliese, fragranti, friabili e croccanti alla masticazione, di colore dorato ed odore tipico di prodotti da forno.														
IMBALLO PRIMARIO	S in sacchetto di plastica termosaldato, idoneo a contenere alimenti come da Reg. (CE) n. 1935/2004.														
ETICHETTATURA AMBIENTALE	<table border="1"><thead><tr><th>Imballo</th><th>Codice materiale</th><th>Famiglia di materiale</th><th>Tipo di smaltimento</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sacchetto</td><td>PP polipropilene 05</td><td>plastica</td><td>Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.</td></tr><tr><td>Astuccio</td><td>PAP 22 carta</td><td>carta</td><td>Raccolta carta. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.</td></tr></tbody></table>	Imballo	Codice materiale	Famiglia di materiale	Tipo di smaltimento	Sacchetto	PP polipropilene 05	plastica	Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.	Astuccio	PAP 22 carta	carta	Raccolta carta. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.		
Imballo	Codice materiale	Famiglia di materiale	Tipo di smaltimento												
Sacchetto	PP polipropilene 05	plastica	Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.												
Astuccio	PAP 22 carta	carta	Raccolta carta. Verifica le disposizioni del Comune di appartenenza.												
	Materiale conforme a DIRETTIVA 2002/72/CE del 6/08/2002 relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.														
INGREDIENTI	Semola di GRANO duro 71%, VINO bianco, olio extra vergine di oliva 18%, sale														



Molino Casillo spa

Data:
11/11/2021

Rev. 03

**PROCESSO
DI
LAVORAZIONE**

Il processo di lavorazione è artigianale e richiama le tradizionali ricette locali e di famiglia.

La base dell'impasto è composta da semola di grano duro amalgamata con olio extra vergine d'oliva, a cui vengono aggiunti vino bianco e sale.

Le fasi della produzione sono :

- miscelazione degli ingredienti e lunga lavorazione
- formatura
- bollitura
- cottura in forno
- raffreddamento
- confezionamento

**INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI per
100g DI PRODOTTO**

Valore energetico	480 Kcal
Valore energetico	2015 Kj
Grassi	18,4g
di cui ac. Grassi saturi	4,4g
Carboidrati	67g
di cui zuccheri	4,6g
Proteine	10g
Sale	0,5g

**PARAMETRI DI
CONSERVAZIONE**

Shelf-life: 8 mesi
Shelf-life residua alla consegna: 90% della shelf life
Temperatura: ambiente, possibilmente non superiore a 18°C
Luogo: asciutto, lontano da fonti di calore/umidità



Molino Casillo spa

Data:
11/11/2021

Rev. 03

<p>SPECIFICHE IGIENICO- SANITARIE & CONTROLLI HACCP</p>	<p>La qualità igienico-sanitaria viene garantita attraverso il controllo dell'intero ciclo di produzione, dagli aspetti chimico- fisici e batteriologici delle materie prime alle modalità di produzione, confezionamento e trasporto dei prodotti finiti. In tutte le fasi di lavorazione è applicato l'autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP.</p> <p><u>Parametri microbiologici:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Conta Batterica Totale a 30°C: ≤1000 ufc/g• Lieviti e muffe: ≤100 ufc/g• Coliformi: ≤ 10 ufc/g• E. coli: ≤ 10 ufc/g• <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 ufc/g• <i>Staphilococcus aureus</i>: ≤ 10 ufc/g• <i>Listeria monocytogenes</i>: assente in 25g <p><u>Parametri chimici:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• umidità: < 10% p/p <p>Attraverso l'analisi dell'intera filiera produttiva, vengono monitorate tutte le fasi di produzione con particolare riguardo per il trattamento termico in forno.</p> <p>Sul prodotto confezionato e stoccato in magazzino vengono eseguiti controlli ulteriori : integrità delle confezioni, assenza di muffe o altri parassiti, assenza di difetti merceologici e odori e sapori sgradevoli.</p> <p>La rintracciabilità di filiera è garantita dalla documentazione di tutti i passaggi e processi che hanno interessato la produzione dei prodotti, dalla ricerca e selezione delle materie prime alla distribuzione del prodotto già confezionato.</p>
<p>ALLERGENI, OGM e RADIAZIONI IONIZZANTI</p>	<p>Il prodotto contiene glutine proveniente dalla semola e solfiti dal vino.</p> <p>Il prodotto non contiene additivi o ingredienti geneticamente modificati o trattati con radiazioni ionizzanti.</p> <p>Il prodotto viene realizzato in uno stabilimento dove si manipola sesamo.</p>



Molino Casillo spa

Data:
11/11/2021

Rev. 03

PALLETTIZZAZIONE

Dimensioni del singolo imballo secondario:
L300 x H280 x P240 mm

FORM ATO	PEZZI PER CARTONE	COLLI PER STRATO	COLLI PALLET
40g	60	13	78
250g	16	13	78
1000g	2	13	78