



**Molino Casillo spa**

Data:  
11/11/2021

Rev. 01

		<u><i>Rustichelli</i></u>		
<b>DENOMINAZIONE E DESCRIZIO DEL PRODOTTO</b>	<p><u>Prodotto da forno</u>, della tipologia dei grissini.</p> <p>Il prodotto ha aspetto compatto, colore dorato e uniforme, fragrante, friabile e croccante alla masticazione, presenta odore tipico di prodotto da forno salato.</p>			
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta o secchiello in plastica con coperchio, idoneo a contenere alimenti come da Reg. (CE) n. 1935/2004.			
<b>INGREDIENTI</b>	farina integrale di <u>grano</u> tenero, semola rimacinata di <u>grano</u> duro, olio di oliva, vino, farina di <u>farro</u> tipo "0", lievito naturale di farina di <u>grano</u> tenero tipo "0", semi di girasole, semi di <u>sesamo</u> , fiocchi di <u>avena</u> , sale e farina di <u>grano</u> tenero maltato			
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	<b>Codice materiale</b>	<b>Famiglia di materiale</b>	<b>Tipo di smaltimento</b>	
	PP polipropilene 05	plastica	Raccolta plastica. 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.			
<b>PROCESSO DI LAVORAZIONE</b>	<p>Il processo di lavorazione è artigianale e richiama le tradizionali ricette locali e di famiglia.</p> <p>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.</p> <p>Le fasi della produzione sono :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• miscelazione degli ingredienti e lunga lavorazione</li><li>• formatura</li><li>• bollitura</li><li>• cottura in forno</li><li>• raffreddamento</li><li>• confezionamento</li></ul>			



**Molino Casillo spa**

Data:  
11/11/2021

Rev. 01

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g DI PRODOTTO</b>	Valore energetico	2210 KJ
	Valore energetico	530 Kcal
	Grassi	32g
	di cui ac. Grassi saturi	6,3g
	Carboidrati	47g
	di cui zuccheri	1,4g
	Proteine	11g
	Sale	1,6g
<b>PARAMETRI DI CONSERVAZIONE</b>	Shelf-life:	4 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. 01

<p><b>SPECIFICHE IGIENICO- SANITARIE &amp; CONTROLLI HACCP</b></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"><li>• Conta Batterica Totale a 30°C: ≤1000 ufc/g</li><li>• Lieviti e muffe: ≤100 ufc/g</li><li>• Coliformi: ≤ 10 ufc/g</li><li>• E. coli: ≤ 10 ufc/g</li><li>• <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 ufc/g</li><li>• <i>Staphilococcus aureus</i>: ≤ 10 ufc/g</li><li>• <i>Listeria monocytogenes</i>: assente in 25g</li></ul> <p><u>Parametri chimici:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• umidità: &lt; 10% p/p</li></ul> <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><b>ALLERGENI, OGM e RADIAZIONI IONIZZANTI</b></p>	<p>Il prodotto contiene glutine proveniente dalla semola. Il prodotto non contiene additivi o ingredienti geneticamente modificati o trattati con radiazioni ionizzanti. Il prodotto viene realizzato in uno stabilimento dove si manipola sesamo.</p>



**Molino Casillo spa**

Data:  
11/11/2021

Rev. 01

<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	Dimensioni del singolo imballo secondario: L 300 x H280 x P240 mm			
	FORM ATO	PEZZI PER CARTONE	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
	Secchiello 700g	2	13	78
	Codice EAN13: 8054188463722			
	Codice prodotto in SAP: PFRUS700SEC0000C02			