



SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo "1" forte - LA PIETRA

Rev.00 del 26/12/2020

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

"La Pietra" nasce nell'entroterra siciliano, dal rispetto dell'antica tradizione molitoria, macinata per ritrovare nei nostri sfarinati i sapori e i profumi racchiusi nel chicco di grano. La lenta macinazione a pietra, mantiene integre tutte le caratteristiche organolettiche del grano così da donare ai vostri prodotti profumi e sapori inconfondibili.

La Pietra Tipo 1 Forte, fonte di fibre, è ottenuta dalla macinazione dei migliori grani italiani. Farina molita in Italia. È indicata per la produzione di pane, pizze e focacce con impasti diretti a lunga lievitazione, impasti indiretti e impasti ad alta idratazione. Ottima anche per le tue preparazioni dolci.

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di grano tenero tipo "1" forte	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero tipo "1" forte, macinata a pietra, umidità massima 15,50%	SHELF LIFE (TMC)	6 mesi
INGREDIENTI	100% Farina di GRANO tenero		

FORMATO	12,5 kg
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Valore std	Valore min	Valore max
Umidità (%)	14,50	--	15,50
Ceneri (% s.s.)	--	--	0,80
Proteine N x 5,70 (% s.s.)	--	13,0	14,5
W (Joule - 4)	315	290	340
P/L	0,60	0,50	0,65

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	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	NO
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	1514-357
Grassi	g	3
Di cui acidi grassi saturi	g	0,75
Carboidrati	g	67
Zuccheri	g	0,39
Fibre	g	3,7
Proteine	g	12
Sale	g	0,002

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)	40,0
Larghezza (cm)	15,0
Altezza (cm)	26,0
Peso	12,5 kg
EAN confezione	8033971747584

Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

Tipologia	-
Lunghezza (cm)	-
Larghezza (cm)	-
Altezza (cm)	-
Peso	-

Codice EAN-ITF fardello/cartone	-
Pz per imballo	-

Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	6
N.ro strati per pallet	10
N.ro fardelli/cartoni per pedana	-
Tipo di bancale a rendere	EPAL
Larghezza pallet (cm)	80
Lunghezza pallet (cm)	120
Altezza pallet (comprensivo di pedana) (cm)	165
Peso netto pallet	750 kg circa
Sovrapposizione Bancale	No
Protezione esterna Pallet	Film estensibile