

## SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo "0" denominata PL

MCA WHITE

Rev. 00 del 24/03/2022

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 da paesi della comunità europea ed extracomunitari. La presente farina è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale."

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di grano tenero tipo "0"	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero tipo "0", umidità massima 15.50%	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	8 mesi
INGREDIENTI	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"		

FORMATO	25 kg
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice identificativo univoco in base allo stabilimento di confezionamento

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore std	Valore min	Valore max
Umidità (%)	15,00	--	15,50
Ceneri (% s.s.)	0,60	0,56	0,65
Proteine N x 5,70 (% s.s.)	14,0	13,0	--
W (Joule - 4)	380	340	420
P/L	0,70	0,50	0,90
Assorbimento t.q. (%)	58,0	56,0	--
Stabilità (min.)	18	15	--
Falling number (sec.)	350	300	--

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 n° 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	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	SI
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 <sub>2</sub>	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
<b>Energia</b>	<b>kJ-kcal</b>	<b>1345-321</b>
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<b>1,0</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>69,5</b>
<b>Zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>1,8</b>
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	<b>2,9</b>
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>12</b>
<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0,002</b>

## 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;

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)	57,5
Larghezza (cm)	37,4
Altezza (cm)	14,6
Peso (g)	25 kg
EAN confezione	

### Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

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

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

### Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	4
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)	143,7
Peso pallet	1000 kg
Sovrapposizione Bancale	No
Protezione esterna Pallet	Film estensibile