



SCHEDA TECNICA

Cereal Z - Mix Multicereali Pane

Rev.2 del 30/04/2024

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato ad uso professionale; Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura UE/Non UE. Luogo di produzione Italia (UE).

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Preparato per prodotti da forno ad uso professionale - Cereal Z	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (21-23 °C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di luce, calore e umidità.
ETICHETTATURA	Cereal Z - Semilavorato per prodotti da forno ad uso professionale	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	9 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea. Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso. In ambienti caldi si suggerisce di non stoccare il prodotto su bancale avvolto nel film estensibile.
INGREDIENTI	farina di grano tenero tipo "1", farina di segale , farina di avena integrale, semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo , farina di orzo , semi di miglio decorticato, germe di grano tenero (2 %), lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di orzo maltato, agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); amilasi.		

FORMATO	15 kg
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta multistrato ad uso alimentare
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice alfanumerico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/CHIMICHE	
Aspetto	Polvere con semi
Odore	Tipico
Sapore	Tipico
Colore	Biancastro con semi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	VALORE
Carica batterica mesofila tot	<500.000 cfu/g
Muffe	<1.000 cfu/g

CONTAMINANTI CHIMICI	Valore	U.M.
Aflatossina B1	<2	ppb
Aflatossine totali	<4	ppb
Ocratossina A	<3	ppb
Deossinivalenolo (DON)	<750	ppb
Zearalenone	<75	µg/kg
Piombo	<0,20	ppm
Cadmio	<0,20	ppm
Tossine T2 e HT2	<50	ppb
Nitrati	<200	mg NO3/Kg

PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI	Valore	Valore di legge
Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg CE: 396/2005, 1881/2006, 52/2016 e relativi aggiornamenti

Corpi estranei

Il prodotto è sottoposto a passaggio attraverso magneti in neodimio.

Il prodotto è scansionato con metal detector dopo il confezionamento.

Ogm

In accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003 questo prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati e inoltre nessun ingrediente geneticamente modificato è utilizzato nel sito produttivo.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.

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

Informazioni Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENZA IN RICETTA (SI/NO)	PRESENZA NEL SITO DI PRODUZIONE (SI/NO)	POSSIBILE CROSS CONTAMINAZIONE (SI/NO)
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	SI
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	SI	SI
Frutta a guscio (**) e prodotti derivati	NO	SI	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	SI	SI	SI
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

Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità.

Lista allergeni in accordo con EU reg. N° 1169/2011 Annex II.

Sono state prese tutte le precauzioni che ci si potrebbe ragionevolmente aspettare da un produttore per evitare la cross-contamination da allergeni nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Tuttavia non si può garantirne l'assoluta assenza. In particolare, nonostante non sia usato come ingrediente né sia presente nelle linee produttive o in stabilimento, non si può escludere la cross contamination da SENAPE nella materia prima grano.



Dichiarazione nutrizionale

Valori Nutrizionali (per 100 g)	Unità di misura	Valore
Energia	kJ-kcal	1544-369
Grassi	g	7,7
Di cui acidi grassi saturi	g	1,2
Carboidrati	g	62,3
Zuccheri	g	1,7
Fibre	g	6,3
Proteine	g	12,7
Sale	g	0,003