



SCHEDA TECNICA

Semola di grano duro LA PASTA – SUPERIOR

Rev.01 del 01/07/2024

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (DPR 9 febbraio 2001, n. 187)

“È denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.” Semola molita e termotrattata in Italia e ottenuta da materie prime provenienti da paesi della comunità europea ed extracomunitari. La presente semola è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale”

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Semola di grano duro	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ETICHETTATURA	Semola di grano duro La Pasta – Superior, umidità massima 12,50%	SHELF LIFE (TMC)	12 mesi
INGREDIENTI	100% Semola di GRANO duro		

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		Valore std	Valore min	Valore max
Umidità (%)		12,50	--	12,50
Ceneri (% s.s.)		0,75	0,70	0,80
Proteine N x 5,70 (% s.s.)		13,50	13,00	14,00
Colore (b) Minolta CR300		30	30	33
Glutine (% s.s.)		11,00	10,00	12,00
Gluten Index [0-100]		70	70	100
Puntatura Nera (n/dmq)		0	0	2
Puntatura Cruscale (n/dmq)		0	0	25
Granulometria	Rifiuto velo 500 µ (%)	2	0	5
	Rifiuto velo 425 µ (%)	40	30	50
	Rifiuto velo 300 µ (%)	50	40	60
	Rifiuto velo 180 µ (%)	5	2	7
	Passaggio velo 180 µ (%)	3	0	5

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)	≤ 0,20	Reg. CE 915/2023
Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g)	assenti	Cadmio (Cd) (ppm)	≤ 0,18	

MICOTOSSINE	Valore	Rif. di legge	RESIDUI FITOFARMACI	Valore	Valore di legge
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb)	≤ 4	Reg. CE 915/2023 e s.m.i.	Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 (ppb)	≤ 2				
Zearalenone (ppb)	≤ 75				
Deossinivalenolo (DON) (ppb)	≤ 600				
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	SI	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	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	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



Dichiarazione nutrizionale

Valori Nutrizionali (per 100 g)	Unità di misura	Valore
Energia	kJ-kcal	1489-352
Grassi	g	1,3
Di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carboidrati	g	71,6
Zuccheri	g	0,5
Fibre	g	1,6
Proteine	g	12,5
Sale	g	0

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)	11
Larghezza (cm)	18
Altezza (cm)	25.5
Peso	5 kg
Codice EAN confezione	8033971748406
Codice articolo	

Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

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

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

Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	16
N.ro strati per pallet	12
N.ro crt per pedana	-
Tipo di bancale a rendere	EPAL
Larghezza pallet (cm)	80
Lunghezza pallet (cm)	120
Altezza pallet (comprensivo di pedana) (cm)	155
Peso netto pallet	960 kg circa
Sovrapposizione Bancale	No
Protezione esterna Pallet	Ove presente Reggetta o film estensibile