

Flli Castellino

Loc. Torre Bongiovanni 1
12089 Villanova Mondovì (CN)
Tel. +39/0174/597384
Fax +39/0174/597465
Email:
info@fratellicastellino.it

SCHEMA TECNICA FARINA DI CASTAGNE



Descrizione del Prodotto	Farina di castagne			
Codice Articolo				
Ingredienti	100% Castagne secche e Marroncini spezzati/rotti			
Origine	Prodotto essiccato e macinato in Italia			
Controllo Qualità	L'azienda è dotata di un sistema di Autocontrollo basato sul sistema HACCP (CE 852/04)			
Dichiarazioni	Il prodotto è disponibile sia Convenzionale che proveniente da Agricoltura Biologica.			
	Il prodotto è naturalmente senza glutine.			
Caratteristiche Organolettiche	Colore:	Bianco / Beige Omogeneo		
	Odore:	Caratteristico della castagna e dei marroni		
	Sapore:	Caratteristico delle castagne e dei marroni		
Caratteristiche Nutrizionali	Protidi	g. 5,9%	Umidità	9,50%
	Carboidrati (per diff.)	g. 77,3 %	di cui zuccheri	g. 24,5%
	Lipidi	g. 2,1%	di cui saturi	g. 0,7 %
	Fibra	g. 3,3%	Ceneri	g. 2,2%
	Valore Energetico	Kcal/100g 352 - KJ/100g 1492	Sale	mg/Kg 160
Lotto	Viene indicato secondo la data di confezionamento			
Shelf life	18 mesi dalla data di confezionamento			
Modalità di conservazione	In luogo fresco, asciutto e ben ventilato. Tenere lontano dall'umidità e dai raggi solari. Preferibilmente in frigo da 0°C a 4°C nei mesi caldi.			
Confezionamento	Busta PP/PE per alimenti 500g - Poste in scatole neutre da kg 5 (10 conf. da 500gr) Sacchetto anonimo oppure marcato Castellino			
Pallettizzazione	Bancale tipo EuroPallet 80x120cm : kg 480 - 96 scatole da kg 5 10 scatole per piano 10 strati Bancale a perdere 100x120cm: Kg 600 - 120 scatole da kg 5 12 scatole per piano 10 strati			
Aspetti Generali	I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati assicurano la protezione dell'alimento da qualsiasi contaminazione esterna, senza modificarne le caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche. Inoltre tali materiali rispettano le norme di legge vigenti per le materie destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti. Non sono usati clipsatrici, puntine in metallo o quant'altro non idoneo.			