



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & c.

[www.molinopiantoni.it](http://www.molinopiantoni.it) - [info@molino piantoni.it](mailto:info@molino piantoni.it)

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs)

Tel. +39 030 711001 - Fax +39 030 7000119

P. Iva 00546740986 - Cod.Fisc./R.I.BS 00276350170

R.E.A. BS N. 120649 - N. Mecc. BS 022027



## SCHEDA TECNICA

Rev. 01 del 04/03/2020

<b>Denominazione legale:</b>	<b>Farina di grano tenero tipo "00"</b>
<b>Denominazione commerciale</b>	<b>FARINA PER PIZZA IDEALE PER PIZZA E FOCACCIA</b>
<b>Ingredienti</b>	Farina di grano tenero
<b>Descrizione</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato proveniente da UE e successiva miscelazione delle farine. Farina ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione medio-lunghi (5-10 ore secondo le temperature). Farina approvata dalla <b>Associazione Verace Pizza Napoletana</b>
<b>Modalità d'uso</b>	Ideale per la produzione di pizza e focacce
<b>Conservazione</b>	Conservare in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce del sole, ad una temperatura inferiore ai 25°C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Aspetto</b>	Fine e polveroso
<b>Colore</b>	Bianco naturale senza tonalità estranee
<b>Odore</b>	Gradevole, delicato senza note estranee (rancido, muffa e stantio)
<b>Consistenza</b>	Impalpabile, asciutta, soffice, scorrevole al tatto ed esente da grumi

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

	Quantità per 100g
<b>Energia</b>	1441 kJ / 340 kcal
<b>Grassi totali</b>	1,9 g
<b>di cui grassi saturi</b>	0,38 g
<b>Carboidrati</b>	70,6 g
<b>Di cui zuccheri</b>	0,37 g
<b>Fibre</b>	2,8 g
<b>Proteine</b>	11 g
<b>Sale</b>	< 0,1 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Microrganismi mesofili aerobi</b>	< 100.000 CFU/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 CFU/g
<b>Muffe e Lieviti</b>	< 1.000 CFU/g	<b>Salmonella spp.</b>	assente in 25 g
<b>Coliformi totali</b>	< 500 CFU/g		

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>Umidità</b>	≤ 15,50 %	<b>W</b>	290 - 320
<b>Proteine</b>	13,50 / 14,50 %	<b>p/l</b>	0,50 - 0,60
<b>Glutine:</b>	12,50 / 13,50 %	<b>A%</b>	≥ 57 %
<b>Falling Number</b>	≥ 280	<b>CD (minuti)</b>	≥ 12
<b>Ceneri</b>	≤ 0,55 %		

### CONTAMINANTI E CORPI ESTRANEI

<b>FRAMMENTI DI INSETTO</b>	≤ 25 in 50 g
<b>PELI DI TOPO</b>	assente
<b>CORPI ESTRANEI</b>	assente
<b>RESIDUI DI PESTICIDI</b>	Nei limiti del Regolamento CE 396/05 e successive modifiche
<b>CONTAMINANTI</b>	Nei limiti del Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche

### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Allergeni</b>	Contiene: <b>glutine</b> . Può contenere tracce di: <b>soia</b>
<b>OGM</b>	OGM free
<b>Confezionamento</b>	Sacchetto di carta multistrato da 25 kg in conformità con: Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 10/2011 e la legge italiana vigente: D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/82 e successive modifiche. Sacchetto polietilene in atp per formato 500g i materiali a contatto con gli alimenti sono per uso alimentare e conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006
<b>Shelf life</b>	18 mesi formato 500g (se le modalità di conservazione sono rispettate)
<b>Codice interno:</b>	409005PMD