



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

www.molinopiantoni.it - 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



BRCs

Food Safety



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 06 del 09/01/2025

Denominazione legale:		Farina di grano tenero tipo “00”		
Denominazione commerciale		00 PASTA		
				
ngredienti		Farina “calibrata” di grano tenero.		
Descrizione		Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato proveniente da UE caratterizzato dall’assenza di “puntatura”. Non contiene additivi o coadiuvanti tecnologici.		
Modalità d’uso		Ideale per la produzione di pasta fresca e ripiena.		
Conservazione		Conservare in confezione integra, in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce del sole, ad una temperatura inferiore ai 25°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				
Aspetto		Fine e polveroso.		
Colore		Bianco naturale senza tonalità estranee.		
Odore		Gradevole, delicato senza note estranee di rancido, muffa e stantio.		
Consistenza		Impalpabile, asciutta, soffice, scorrevole al tatto ed esente da grumi.		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO				
Energia		1441 kJ / 340 kcal	Di cui zuccheri	0,37 g
Grassi totali		1,9 g	Fibre	2,8 g
di cui grassi saturi		0,38 g	Proteine	12 g
Carboidrati		69,6 g	Sale	< 0,1 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Microrganismi mesofili aerobi		< 100.000 CFU/g	Escherichia coli	< 10 CFU/g
Muffe e Lieviti		< 1.000 CFU/g	Salmonella spp.	assente in 25 g
Coliformi totali		< 500 CFU/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				
Umidità		≤ 15,50 %	ALVEOGRAMMA DI CHOPIN	
Proteine		11,50 / 12,50 %	W	230 - 250
Glutine:		10,50 / 11,50 %	P/L	0,55 – 0,65
Ceneri		≤ 0,40 %	FARINOGRAMMA DI BRABENDER	
Falling Number		≥ 280	ASSORBIMENTO %	≥ 54 %
			STABILITA' minuti	≥ 5
CONTAMINANTI E CORPI ESTRANEI				
FRAMMENTI DI INSETTI		≤ 25 in 50 g		
PELI DI TOPO		assente		
CORPI ESTRANEI		assente		
RESIDUI DI PESTICIDI		Nei limiti del Regolamento CE 396/2005 – 149/2008 e successive modifiche.		
CONTAMINANTI		Nei limiti del Regolamento UE 915/2023 – 1881/2006 e successive modifiche.		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				
Allergeni		Contiene: glutine . Può contenere: soia, senape, lupino .		
OGM		OGM free secondo Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003		
Confezionamento		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. I materiali a contatto con gli alimenti sono ad uso alimentare. Per prodotto sfuso utilizzate cisterne dedicate esclusivamente al trasporto di farina.		
Shelf life		12 mesi se le modalità di conservazione sono rispettate. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si raccomanda di rimuovere il film estensibile e tenere i sacchi rialzati da terra non appoggiati alla parete. Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l’uso.		
Codice interno:		40925PA		
Codice EAN		8000917409295		