



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & c.
www.molinopiantoni.it - info@molinopiantoni.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 PRODOTTO

Rev. 06 del 09/01/2025

Denominazione legale:	Farina INTEGRALE di grano tenero		
Denominazione commerciale	INTEGRALE “LARGA”		
Ingredienti	Farina INTEGRALE di grano tenero.		
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato proveniente da UE. La parte “cruscale” contenuta ha dimensioni comprese > 1250 µ. Non contiene additivi o coadiuvanti tecnologici di alcun tipo.		
Modalità d’uso	Ideale per prodotti da forno ricchi di fibra.		
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	Farinoso e fine con la presenza tipica della “fogliolina” di crusca.		
Colore	Bianco naturale.		
Odore	Tipico del frumento, 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	0,48 g
Grassi totali	2,1 g	Fibre	11 g
di cui grassi saturi	0,38 g	Proteine	12,5 g
Carboidrati	58,6 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 %		
Proteine	11,00 / 13,00 %		
Glutine:	9,50 / 11,50 %		
Ceneri	min 1,30 % max 1,70 %		
Falling Number	≥ 280		
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:	41625L		
Codice EAN	8000917409349		