



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

www.molinopiantoni.it - info@molinopiantoni.it

BRGS

Food Safety



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 "SPECIALE"

Ingredienti Farina INTEGRALE di *grano* tenero.

Descrizione Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero **DI FORZA** 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 ORGANOETTICHE

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	14 g
----------------------	--------	----------	------

Carboiodrati	57,1 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 14,00 / 15,00 %

Glutine: 12,50 / 13,50 %

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: 41925

Codice EAN 8000917409448