



**Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & c.**  
[www.molinopiantoni.it](http://www.molinopiantoni.it) - [info@molinopiantoni.it](mailto: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

Rev. 00 del 05/10/2026

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                 |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Denominazione legale:                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Farina di grano tenero tipo “00”                                                    |                 |
| Denominazione commerciale                      | 00 ER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                 |
| Ingredienti                                    | Farina di <b>grano</b> tenero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                 |
| Descrizione                                    | 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 veloci. Non contiene additivi o coadiuvanti tecnologici di alcun tipo.                                                                                                         |                                                                                     |                 |
| Modalità d'uso                                 | Ideale per la produzione di pizza e focaccia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                 |
| Conservazione                                  | Conservare 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 / 347 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Di cui zuccheri                                                                     | 0,37 g          |
| Grassi totali                                  | 2 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Fibre                                                                               | 2,8 g           |
| di cui grassi saturi                           | 0,38 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Proteine                                                                            | 11 g            |
| Carboidrati                                    | 72 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                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ALVEOGRAMMA DI CHOPIN                                                               |                 |
| Umidità                                        | ≤ 15,50 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | W                                                                                   | 200 - 230       |
| Proteine                                       | 10,00 / 11,00 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | p/l                                                                                 | 0,50 - 0,60     |
| Glutine:                                       | 9,50 / 10,50 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | FARINOGRAMMA DI BRABENDER                                                           |                 |
| Falling Number                                 | ≥ 280                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ASSORBIMENTO %                                                                      | ≥ 54 %          |
| Ceneri                                         | ≤ 0,55 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | STABILITA' minuti                                                                   | ≥ 3             |
| CONTAMINANTI E CORPI ESTRANEI                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                 |
| FRAMMENTI DI INSETTO                           | ≤ 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                 |
| ADDITIONAL INFORMATION                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                 |
| Allergeni                                      | Contiene: <b>glutine</b> . Può contenere tracce di: <b>soia, senape</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                 |
| 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.                                                                                                           |                                                                                     |                 |
| Shelf life                                     | 12 mesi se le modalità di conservazione sono rispettate.<br>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.<br>Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso. |                                                                                     |                 |
| Codice interno:                                | 40925ER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                 |
| Codice EAN 25kg                                | 8000917409455                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                 |