



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

Rev. 00 del 05/10/2026

Denominazione legale:		Farina di grano tenero tipo “00”		
Denominazione commerciale		00 IM		
				
Ingredienti		Farina di grano 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 medi. 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 ORGANOLETICHE				
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	12,5 g
Carboidrati		69,5 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 %	W	260 - 290
Proteine		12,00 / 13,00 %	p/l	0,50 - 0,60
Glutine:		10,50 / 12,50 %	FARINOGRAMMA DI BRABENDER	
Falling Number		≥ 280	ASSORBIMENTO %	≥ 56 %
Ceneri		≤ 0,55 %	STABILITA' minuti	≥ 8
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: glutine . Può contenere tracce di: soia, senape .		
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. 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:		40925IM		
Codice EAN 25kg		8000917409462		