



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. 04 del 12/03/2024

Denominazione legale: Farina di grano tenero tipo "00"	
Denominazione commerciale	00 LG
	
Ingredienti	Farina di grano tenero
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato proveniente da UE e successiva miscelazione delle farine. Ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione lunghi (oltre 16 ore secondo le temperature).
Modalità d'uso	Ideale per la produzione di pizza e focacce
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	Farinoso e fine
Colore	Bianco naturale
Odore	Gradevole, delicato senza note estranee (rancido, muffa e stantio)
Consistenza	Impalpabile, asciutta, soffice, scorrevole al tatto ed esente da grumi
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Quantità per 100g	
Energia	1441 kJ / 340 kcal
Grassi totali	1,9 g
di cui grassi saturi	0,38 g
Carboidrati	67,6 g
Di cui zuccheri	0,37 g
Fibre	2,8 g
Proteine	14 g
Sale	< 0,1 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi mesofili aerobi	< 100.000 CFU/g
Muffe e Lieviti	< 1.000 CFU/g
Coliformi totali	< 500 CFU/g
Escherichia coli	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Umidità	≤ 15,50 %
Proteine	14,50 / 15,50 %
Glutine:	13,50 / 14,50 %
Falling Number	≥ 280
Ceneri	≤ 0,55 %
W	350 - 390
pH	0,50 - 0,60
A%	≥ 58 %
CD (minuti)	≥ 16
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 396/05 del 23 febbraio 2005 successive modifiche
CONTAMINANTI	Nei limiti del Regolamento UE 915/2023 del 25 aprile 2023
ADDITIONAL INFORMATION	
Allergeni	Contiene: glutine . Può contenere tracce di: soia, senape, lupino .
OGM	OGM free
Confezionamento	Sacchetto da 25 kg - 10 kg di carta multistrato 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 per uso alimentare).
Shelf life	12 mesi (se le modalità di conservazione sono rispettate). Una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro breve tempo. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso. Per una migliore conservazione si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal bancale.
Codice interno:	40925LG