



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

www.molinopiantoni.it - info@molino piantoni.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



BRCs

Food Safety



SCHEDA TECNICA

Rev. 06 del 09/01/2025

Denominazione legale:		Farina di grano tenero tipo “00”	
Commercial name	00 MD		
			
ngredienti	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 medio-lunghi (5-10 ore secondo le temperature). Farina approvata dalla “ Associazione Verace Pizza Napoletana ”. 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 / 340 kcal	Di cui zuccheri	0,37 g
Grassi totali	1,9 g	Fibre	2,8 g
di cui grassi saturi	0,38 g	Proteine	13,5 g
Carboidrati	68,7 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	290 - 320
Proteine	13,00 / 14,00 %	p/l	0,50 - 0,60
Glutine:	12,00 / 13,00 %	FARINOGRAMMA DI BRABENDER	
Falling Number	≥ 280	ASSORBIMENTO %	≥ 57 %
Ceneri	≤ 0,55 %	STABILITA' minuti	≥ 12
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, 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:	40925MD – 40910MD – 40910X1MD		
CODICE EAN 25kg	8000917409189	CODICE EAN 10kg	8000917409219
		CODICE EAN 1000g	8000917409738