



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



BRGS

Food Safety



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 12/05/2025

Denominazione legale: **Farina di grano tenero tipo "0"**

Denominazione commerciale **0 ESSENTIA**



Ingredienti Farina di **grano** tenero, farina di germe 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 e focaccia con tempi di lievitazione medio-lunghi. 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 Farinoso e fine

Colore Bianco naturale con tipica "puntatura" di germe di grano.

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 1,9 g

Fibre 3,7 g

di cui grassi saturi 0,38 g

Proteine 14 g

Carboidrati 67,1 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

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN

Umidità ≤ 15,50 %

W 370 - 390

Proteine 13,50 / 14,50 %

p/l 0,55 - 0,65

Glutine: 12,50 / 13,50 %

FARINOGRAMMA DI BRABENDER

Falling Number ≥ 280

ASSORBIMENTO % ≥ 58 %

Ceneri ≤ 0,65 %

STABILITA' 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 396/2005 – 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: **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.

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:

Codice EAN 8000917409820