




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: MISCELA MULTICEREALI semilavorato ad uso professionale	
Denominazione commerciale	LA MULTICEREALI
	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo 0, farina di soia integrale tostata, germe di grano, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale tipo 2, semi di lino, semi di Miglio decorticato, fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 in polvere, sale iodato protetto Presal, fiocchi di orso, farina di grano tenero maltato, destrosio. Emulsionanti: lecitina di girasole (E322). Agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E300). Amilasi
Descrizione	Molino Piantoni ha creato un mix di cereali per ottenere un prodotto leggero, croccante e dal sapore tipico ed equilibrato.
Modalità d'uso	Miscela ideale per la produzione di prodotti da forno, pane, 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	Granulare
Colore	farina semintegrale con parti di crusca e di semi
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	14681 kJ / 350 kcal
Grassi totali	3,6 g
di cui grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	70,5 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi mesofili aerobi	< 100.000 CFU/g
Muffe e Lieviti	< 1.000 CFU/g
Coliformi totali	< 500 CFU/g
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, soia, sesamo . Può contenere tracce di: senape, lupino .
Confezionamento	Sacchetto di carta multistrato da 10 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 per uso alimentare).
Shelf life	9 mesi dalla data di produzione se conservato sigillato nella confezione originale. 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:	86510