



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 PRODOTTO

Rev. 06 del 09/01/2025

Denominazione legale	SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE		
Denominazione commerciale	LA NOSTRA PALA		
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo “0”, lievito naturale di farina di grano tenero tipo “0”, farina di riso, farina di soia , agenti di trattamento della farina: E 300, amilasi.		
Descrizione	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato, farina di riso, farina di soia con aggiunta di lievito naturale di farina di grano, E 300 (acido ascorbico), amilasi.		
Modalità d’uso	Ideale per la produzione di pizza in pala a cui conferisce la giusta croccantezza e fragranza.		
Conservazione	Conservare in confezione integra, in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce del sole, ad una temperatura inferiore ai 20-25°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Aspetto	Fine e polveroso.		
Colore	Bianco scuro		
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	1436 kJ / 343 kcal	Di cui zuccheri	1,7 g
Grassi totali	0,9 g	Fibre	2,3 g
di cui grassi saturi	0 g	Proteine	11,4 g
Carboidrati	76,5 g	Sale	0,09 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		
CONTAMINANTI E CORPI ESTRANEI			
FRAMMENTI DI INSETTI	≤ 25 in 50 g		
PELI DI TOPO	assente		
CORPI ESTRANEI	Assenti. Il prodotto è sottoposto a vagliatura, a passaggio attraverso magneti ed è scansionato con metal detector dopo il confezionamento.		
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.		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			
Allergeni	Contiene: glutine, soia . Può contenere: latte e derivati, sesamo, senape .		
OGM	OGM free secondo Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003		
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti e non contiene materie prime che vi siano state sottoposte.		
Confezionamento	Sacco di carta multistrato ad uso alimentare 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 ad uso alimentare.		
Shelf life	9 mesi dalla data di produzione nella sua confezione originale sigillata se le modalità di conservazione sono rispettate. Si raccomanda di richiudere sempre la confezione dopo l'uso.		
Codice interno:	79800		