



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 PRODOTTO

Rev. 00 del 13/02/2026

Denominazione legale:	semola di grano duro		
Denominazione commerciale	“SCIVOLA”		
Ingredienti	semola di grano duro.		
Descrizione	Prodotto creato in collaborazione con i Maestri Pizzaioli. Grazie alla selezione di diverse varietà di grano duro questo prodotto conferisce maggiore lavorabilità, riduce l'appiccicosità dell'impasto in fase di stesura ed ha un'ottima resistenza alle alte temperature del forno.		
Modalità d'uso	Ideale per lo spolvero.		
Conservazione	Conservare in confezione integra, in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce del sole, ad una temperatura inferiore ai 25°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Colore	Giallo intenso		
Odore	Gradevole, delicato senza note estranee di rancido, muffa e stantio.		
Consistenza	Granulosa, fine e uniforme, asciutta, scorrevole al tatto ed esente da grumi.		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO			
Energia	1557 kJ / 367 kcal	Di cui zuccheri	0,4 g
Grassi totali	2 g	Fibre	2,7 g
di cui grassi saturi	0,4 g	Proteine	13 g
Carboidrati	73 g	Sale	< 0,1 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Microrganismi mesofili aerobi	< 100.000 CFU/g	Escherichia coli	< 100 CFU/g
Muffe e Lieviti	< 1.000 CFU/g	Salmonella spp.	assente in 25 g
Coliformi totali	< 500 CFU/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE			
Umidità	≤ 15,50 %	Ceneri	≤ 0,88 %
Proteine	11,50 / 12,50 %	Falling Number	≥ 350
Glutine:	10,50 / 11,50 %	VALORI ALVEOGRAFICI	
Indice di glutine:	>75	W	230 - 250
Colore indice “B”	>20	P/L	1,20 – 1,60
CONTAMINANTI E CORPI ESTRANEI			
FRAMMENTI DI INSETTI	≤ 15 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.		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			
Allergeni	Contiene: glutine . Può contenere: soia, senape .		
OGM	OGM free		
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 ad uso alimentare.		
Shelf life	12 mesi dalla data di confezionamento se le modalità di conservazione sono rispettate. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si raccomanda di rimuovere il film estensibile che avvolge il bancale 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:	75210SC		
Codice EAN	8000917409554		