

<b>Codice prodotto</b>	CF82CI		
<b>Marchio</b>	CUOR DITALIA		
<b>Denominazione Commerciale</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PZ4		
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"		
<b>Descrizione prodotto</b>	Farina di grano tenero "00" pz4		
<b>Formato</b>	confezione singola	<b>Peso confezione</b>	5kg
<b>Claims</b>	-		
<b>Origine</b>	UE E NON UE		
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
<b>Ingredienti</b>	Farina di GRANO tenero di tipo "00"		
<b>Allergeni</b>	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011		
	Contiene:	<b>GLUTINE (GRANO)</b>	
	Può contenere:	<b>SOIA, SENAPE, LUPINI</b>	
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Colore bianco omogeneo .odore gradevole, sapore tipico. Aspetto farinoso impalpabile liscia o granulare, scorrevole al tatto.		
<b>Proprietà Microbiologiche</b> Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<50000	
	Coliformi totali	<200	
	Salmonella	assente/25g	
	Lieviti ufc/g	<2000	
	Muffe ufc/g	<2000	
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Valore</b>
	Energia kJ	1471	Energia kcal
	Grassi g	1,2	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	69	Zuccheri g
	Fibre g	2	Proteine g
	Sale g	0,01	347
<b>Proprietà chimico-fisiche</b>	W=320-350; P/L=0,45-0,65 FN= >250sec; umidità max 15,5%; proteine >13,5% s.s.; glutine 13,5-15,5% s.s ; ceneri <0,55% s.s; pH 5.80-6.40; FARINOGRAFO assorbimento min 58%, stabilità>14min		
	Scadenza/TMC	15 mesi	
<b>Stoccaggio e Conservazione</b>	Conservazione	Conservare il luogo fresco e asciutto (T° inferiore a 25° e umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici. Per evitare fenomeni di ammuffimento togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali. Prodotto soggetto a calo peso.	
	Formato Lotto/ TMC Etichetta	Lotto: Numero sequenziale a 6 cifre. TMC:gg/mm/aaaa	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	È stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto possa essere fatto lievitare per tempi molto lunghi (8-18 ore), variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. Questa farina inoltre risulta adatta per essere manipolata con l'ausilio delle moderne tecnologie del freddo. Da consumare previa cottura.		

<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato in sacchetto di carta.	Peso netto confezione g	5000
		Altezza cm	26
		Larghezza cm	19
		Spessore cm	13
		Numero Pezzi per confezione	1
		Peso imballo (tara) g	35
		Codice riciclo	PAP22
		EAN 13	8002213003795
<b>Pallettizzazione</b>	Cartone/Sacco	GTIN	
		LUxLxHA mm	190x130x260
	Pallet	Tipo pallet	EPAL
		N° CT/Strato x n strati	18x9
		CT / SacchiTotali	162
		N° Conf / plt	162
		Peso Netto Pallet g	810000
Altezza Pallet cm	132		
<b>Dichiarazione Conformità contaminanti</b>	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine e metalli pesanti (Reg. UE 2023/915 e s.m.i.) e di residui di antiparassitari (Reg. CE 396/2005 s.m.i.). <span style="float: right;">FILTH TEST: &lt;25/50g.</span>		
<b>Non-OGM</b>	Il prodotto non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.		
<b>MOCA</b>	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 2023/2006 e s.m.i., Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i., direttiva europea 94/62/CE; DM 21/03/1973 e s.m.i, DPR 777/82 e s.m.i; Regolamento UE 10/2011 e s.m.i		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Ravennana,746 Coccolia (RA) 48125-Italy		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravennana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia  
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: [info@molinospadoni.it](mailto:info@molinospadoni.it)