



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" FARINA PROFESSIONALE XLL

Rev.

4

07/01/2026

<b>Codice prodotto</b>	CF132		
<b>Marchio</b>	MOLINO SPADONI		
<b>Denominazione Commerciale</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" FARINA PROFESSIONALE XLL		
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"		
<b>Descrizione prodotto</b>	Farina di grano tenero 0 XLL		
<b>Formato</b>	confezione singola	<b>Peso confezione</b>	5kg
<b>Claims</b>	-		
<b>Origine</b>	UE/NON UE		
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
<b>Ingredienti</b>	Farina di GRANO tenero di tipo "0"		
	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011		
<b>Allergeni</b>	Contiene:	<b>GRANO (GLUTINE)</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	<5000	
	Muffe ufc/g	<5000	
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Valore</b> <b>Per 100g</b>
	Energia kJ	1447	Energia kcal 341
	Grassi g	1,2	Ac. grassi saturi g 0,4
	Carboidrati g	67	Zuccheri g 1,5
	Fibre g	2	Proteine g 15
	Sale g	0,01	
<b>Proprietà chimico-fisiche</b>	W=380-400; P/L=0,60-0,80 FN= >250sec; umidità max 15,5%; proteine >15% s.s.; glutine>14% s.s.; ceneri <0,65%s.s; pH 5.80-6.40;		
	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>	La farina di grano tenero tipo "0" Professionale XLL Spadoni presenta una "forza" alveografica (W) unica che la rende particolarmente adatta per preparazione di pizza con lunghe lievitazioni anche superiori a 72 ore. L'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica conferisce a questa farina la possibilità di realizzare impasti ad alta idratazione e per la preparazione di tutti i prodotti lievitati come panettoni e colombe, pane, focacce, brioches ecc.		





**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" FARINA PROFESSIONALE XLL**

Rev.

4

07/01/2026

<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	36
		Codice riciclo	PAP22
<b>Pallettizzazione</b>	Cartone/Sacco	GTIN	48002213015178
		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.). <b>FILTH TEST: &lt;25/50g.</b>		
<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)