



Codice prodotto	CF69		
Marchio	GRAN MUGNAIO		
Denominazione Commerciale	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PZ3		
Denominazione legale o di Vendita	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"		
Descrizione prodotto	Farina di grano tenero "00" pz3		
Formato	confezione singola	Peso confezione	5kg
Claims	-		
Origine	UE E NON UE		
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla vendita diretta.		
Ingredienti	Farina di GRANO tenero di tipo "00"		
Allergeni	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011 Contiene: GRANO (GLUTINE) Può contenere: SOIA, SENAPE, LUPINI		
Caratteristiche merceologiche	Colore bianco omogeneo .odore gradevole, sapore tipico. Aspetto farinoso impalpabile liscia o granulare, scorrevole al tatto.		
Proprietà Microbiologiche 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	
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Valore	Per 100g	Valore
	Energia kJ	1458	Energia kcal
	Grassi g	1,1	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	70	Zuccheri g
	Fibre g	2	Proteine g
	Sale g	0,01	344
Proprietà chimico-fisiche	W=280-310; P/L=0,45-0,65 FN= >250sec; umidità max 15,5%; proteine >12,5% s.s.; glutine 12-13% s.s ; ceneri <0,55% s.s; pH 5.80-6,40; FARINOGRAFO assorbimento min 56%, stabilità>10min		
	Scadenza/TMC	15 mesi	
Stoccaggio e Conservazione	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	
Istruzioni per l'uso	Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (6-10 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato. Da consumare previa cottura.		





Imballo primario	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	8002213002132
Pallettizzazione	Cartone/Sacco	Tipologia	-
		Peso netto cartone Kg	
		N° confezioni x cartone	10
		Peso imballo (tara) g	
		Codice riciclo	-
	Pallet	GTIN	48002213002130
		LUXLAXHA mm	190x130x260
		Tipo pallet	EPAL
		N° CT/Strato x n strati	18x9
		CT / SacchiTotali	162
	N° Conf / plt	162	
	Peso Netto Pallet g	8100000	
	Altezza Pallet cm	132	
Dichiarazione Conformità contaminanti	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.). FILTH TEST: <25/50g.		
Non-OGM	Il prodotto non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.		
MOCA	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		
Stabilimento di produzione	Via Ravennana,746 Coccolia (RA) 48125-Italy		