



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA (TOP QUALITY)

Rev.

12

07/01/2026

Codice prodotto	CF84		
Marchio	SPADONI		
Denominazione Commerciale	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA (TOP QUALITY)		
Denominazione legale o di Vendita	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"		
Descrizione prodotto	Farina di grano tenero 0 manitoba top quality		
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 "0"		
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 polverulento impalpabile liscia o granulare, scorrevole al tatto.		
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Carica batterica totale ufc/g	<100.000	
	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	1448	Energia kcal
	Grassi g	1,2	Ac. grassi saturi g
	Carboidrati g	66	Zuccheri g
	Fibre g	2	Proteine g
	Sale g	0,01	341
Proprietà chimico-fisiche	W=350-380; P/L=0,50-0,65 FN= >280sec; umidità max 15,5%; proteine >14% s.s.; glutine 14-16% s.s ; ceneri <0,65% s.s; pH 5.80-6.40; FARINOGRAFO assorbimento min60%, stabilità>18min		
	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	È stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto viene fatto lievitare per tempi maggiori a 24 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. La farina tipo "0" MANITOBA (TOP QUALITY) è idonea anche per la tecnologia del freddo e trova impiego per tagli o rinforzi di altre farine. Da consumare previa cottura.		





FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA (TOP QUALITY)

Rev.

12

07/01/2026

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	8002213003979
Pallettizzazione	Cartone/Sacco	Tipologia	-
		Peso netto cartone Kg	-
		N° confezioni x cartone	10
		Peso imballo (tara) g	-
		Codice riciclo	-
	Pallet	GTIN	08002213003979
		LUXLAXHA mm	190x130x260
		Tipo pallet	EPAL
		N° CT/Strato x n strati	18x9
		CT / SacchiTotali	162
	Pallet	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		

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