



Cod. 804 – PANETTONE
WHA-IT00583-016

SCHEDA TECNICA

Rev. 9
Data 5/2026
Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME (D.P.R n. 187/2001)		
Farina di Grano Tenero Tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Soft wheat flour type 0 obtained grindind and sifting soft wheat after removing any impurities.</i>		
INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Farina di grano tenero Tipo “0” // <i>Soft wheat flour Type “0”</i>		
DESTINAZIONE D’USO / USE		
Farina di qualità superiore pasticceria, insuperabile per la produzione di panettone, pandoro e colomba. Può essere utilizzata anche come farina da taglio, insieme a farine deboli. <i>Superior pastry flour, unsurpassed for the production of panettone, pandoro and colomba. It can also be used as cutting flour, together with weak flours.</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / <i>Moisture</i>	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)	
Ceneri / <i>Ashes</i>	0.65 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)	
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	37.00 % Min.	
Proteine / <i>Protein</i>	15.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
<i>Falling number</i>	300 secondi / <i>seconds</i>	
W	400 ± 20	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Colore / <i>Colour</i>	Bianco / <i>White</i>	
Odore / <i>Smell</i>	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>	
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>	
Aspetto / <i>Aspect</i>	Impalpabile, assenza di corpi estranei. <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 1000 ufc/g	
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)	
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS		
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005	
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023	
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023	
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i>	



Cod. 804 – PANETTONE
WHA-IT00583-016

SCHEDA TECNICA

Rev. 9
Data 5/2026
Pag. 2 di 2

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1418 Kj – 334 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	65.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	15.0
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	3.0

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile cross contamination Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	X	X
Uova e derivati / Eggs and derivatives	X	X
Pesce e derivati / Fish and derivatives	X	X
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	X	X
Soia e derivati / Soy and derivatives	X	✓
Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products	X	X
Frutta a guscio/ Nuts	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products	X	X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine-based products	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and shellfish-based products	X	X

DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione.
The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / *Store in a cool dry place*

CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE

Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg.

Use within 9 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di consegna se alla rinfusa / *Best before 6 months with bulk*

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011/Document drawn up in compliance with Reg. 1169/2011