

Cod. B/OS – BASE
SPECIALE

SCHEDA TECNICA

Rev. 7
Data 01/2026
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 studiata per lavorazioni di media durata, caratterizzata da un’elevata flessibilità d’uso che la rende perfetta per pane, focacce e prodotti che richiedono buona tenuta e ottimo sviluppo. <i>Flour designed for medium-length processing, characterized by high versatility, making it ideal for bread, focaccias, and products that require good structure and excellent rise.</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / Moisture	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)	
Ceneri / Ashes	0.65 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)	
Glutine umido / Moist gluten	28.50 % Min.	
Proteine / Protein	12.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
Falling number	≥250 secondi / seconds	
W	280 ± 20	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Colore / Colour	Bianco / White	
Odore / Smell	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>	
Sapore / Taste	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>	
Aspetto / Aspect	Impalpabile, assenza di corpi estranei. <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Carica batterica totale / Total bacteria count	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/g	
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g	
Staphylococcus aureus max.	10 ufc/g	
Salmonella spp.	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)	
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS		
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005	
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023	
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023	
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g Max 25 insect fragments/50g	

Cod. B/OS – BASE
SPECIALE

SCHEDA TECNICA

Rev. 7
Data 01/2026
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	68.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	12.0
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 25 kg o 12.5 kg
Use within 9 months of production date with 25 kg or 12.5 kg 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. (EU) 1169/2011