

GRANDI MOLINI ITALIANI 1886 Antonio Costato	Scheda Tecnica Prodotto	
	Descrizione	PRIMO INGREDIENTE - 365 - TIPO 00
	Rev. 0 del 21/01/2025	



CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

365 tipo 00 di Grandi Molini Italiani è una farina dall’ottima lavorabilità. Ideale per la produzione di ciabatte e prodotti lievitati ricchi di ingredienti (panettoni, pandori, colombe) o per bighe con lievitazioni di almeno 16/18 ore.

Indicata per panificatori.

365 tipo 00 by Grandi Molini Italiani are flours featuring excellent workability. Ideal for the production of ciabatta bread and ingredient-rich leavened products (panettone, pandoro, colomba cakes) or for biga preferments with leavening times of at least 16/18 hours. Suitable for bakers.

Prodotto di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla macinazione e dall’abburrattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla legge n. 187 del 09/02/2001.

Product with a characteristic taste and smell obtained by grinding and curing a mixture of soft grains freed from foreign substances and impurities and in compliance with law n. 187 of 09.02.2001.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di **grano** tenero tipo 00
Soft **wheat** flour

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	U.MISURA MEASURE UNIT	RIF. REF.	METODO METHOD
UMIDITA' MOISTURE	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
CENERI ASH	0,55	max	%	S.S. d.b.	ISO 2171:2007
PROTEINE (NX5,70) PROTEIN (NX5,70)	14	min	%	S.S. d.b.	D.M. 23/07/94
GLUTINE SECCO DRY GLUTEN	13	min	%	S.S. d.b.	
FALLING NUMBER FALLING NUMBER	300	min	sec	t.q. as is	ISP 3093:2009
W W	370	+/- 15	X10-4J	t.q. as is	ISO 27971:2008
P/L P/L	0,60	+/- 0,1		t.q. as is	
ASSORBIMENTO D'ACQUA WATER ABSORPTION	58	min	%	t.q. as is	ICC N°115
STABILITA' STABILITY	16	min	min	t.q. as is	

GRANDI MOLINI ITALIANI 1886 Antonio Costato	Scheda Tecnica Prodotto	
	Descrizione	PRIMO INGREDIENTE - 365 - TIPO 00
	Rev. 0 del 21/01/2025	

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

	PER 100g* PER 100g*
ENERGIA ENERGY	1434 kJ - 338 kcal
GRASSI FAT	1 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI OF WHICH SATURED	0,2 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	68 g
DI CUI ZUCCHERI OF WHICH SUGAR	0,5 g
FIBRE FIBER	2,5 g
PROTEINE PROTEIN	13 g
SALE SALT	<0,01 g

* I valori nutrizionali sono dati calcolati. Soggetti a variazioni naturali
* Nutritional values are calculated data. Subject to natural variations.

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY

	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	U.MISURA MEASURE UNIT	METODO METHOD
CARICA MICROBICA TOTALE TOTAL PLATE COUNT	100000	max	ufc/g	ISO 4833-1:2013
ENTEROBATTERI ENTEROBACTERIACEAE	300	max	ufc/g	AFNOR BRD 07/24 - 11/13
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS	100	max	ufc/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
BACILLUS CEREUS BACILLUS CEREUS	50	max	ufc/g	ISTISAN-35/96
ESCHERICHIA COLI ESCHERICHIA COLI	10	max	ufc/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
SALMONELLA SALMONELLA	assente		25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
MUFFE MOLD	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008
LIEVITI YEAST	1000	max	ufc/g	

GRANDI MOLINI ITALIANI 1886 Antonio Costato	Scheda Tecnica Prodotto	
	Descrizione	PRIMO INGREDIENTE - 365 - TIPO 00
	Rev. 0 del 21/01/2025	

MICOTOSSINE / MYCOTOXINS

	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	U.MISURA MEASURE UNIT	METODO METHOD
AFLATOSSINE TOTALI TOTAL AFLATOXINS	2	+2	ppb	QuickTox Total Tox Aflatoxin
AFLATOSSINA B1 AFLATOXIN B1	1	+1	ppb	
OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	1,5	+1,5	ppb	QuickTox Ochratoxin-A
DEOSSINIVALENOLO DEOXYNIVALENOL	300	+300	ppb	QuickTox Total Tox Don
ZEARALENONE ZEARALENONE	37,5	+37,5	ppb	QuickTox Total Tox for Zearalenone - Wheat
T-2/HT-2 T-2/HT-2	10	+10	ppb	QuickTox T-2/HT-2 Flex

FITOFARMACI / PESTICIDES

Entro i limiti di legge. Reg CE 396/2005 e succ. aggiornamenti.
Within the legal limits. In accordance with Regulation CE 396/2005 and subsequent amendments.

CONTAMINANTI / CONTAMINANTS

Entro i limiti di legge. Reg. UE n. 2023/915 e succ. aggiornamenti.
Within the legal limits. In accordance with Regulation UE 2023/915 and subsequent amendments.

ALLERGENI / ALLERGENS

Glutine. Può contenere **soia** e **senape**.
Gluten. May contain **soy** and **mustard**.

OGM / GMO

Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.
In compliance to Reg. C.E. 1829/2003 and 1830/2003, it does not contain genetically modified organisms.

MODALITA' DI CONSEGNA / PACKAGING

Il prodotto può essere consegnato in sacco da 25 Kg e in carri cisterna adibiti ad uso alimentare secondo la legge vigente in materia di sfarinati.
The product can be delivered in 25 kg bag and in tank for food purposes, according to EU law.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITION

Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.
Store the product in its original packaging in a cool and dry place, away from direct sunlight.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

9 mesi in sacco – 65 giorni in rinfusa.
9 months in bag - 65 days in bulk

	Scheda Tecnica Prodotto	
	Descrizione	PRIMO INGREDIENTE - 365 - TIPO 00
	Rev. 0 del 21/01/2025	

ORIGINE / ORIGIN

Farina prodotta in Italia a partire da grani di origine UE e non UE
Flour produced in Italy from wheat of EU and non-EU origin.

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

Prodotto in siti certificati BRC.
Produced in BRC certified plants.

GRANDI MOLINI ITALIANI 1886 Antonio Costato	Scheda Tecnica Prodotto	
	Descrizione	PRIMO INGREDIENTE - 365 - TIPO 00
	Rev. 0 del 21/01/2025	

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET

PACKAGING / PACKAGING

Formato Size	Articolo Item Number	Codice EAN EAN Code	Materiale Material	Altezza Height	Larghezza Lenght	Profondità Depht
Rinfusa Bulk	NGS00365R0					
Sacco 25kg 25kg Bag	PIS00365S1	8007232503479	Carta PAP22 Paper PAP22	72 cm	38 cm	13 cm

COMPOSIZIONE PALLET SACCO 25KG / 25 KG PALLET CONFIGURATION

Disponibilità Availability	A listino/As per price list A listino/As per price list	
Unità di vendita Sales unit	Sacco/Bag	Sacco/Bag
Peso Weight	1000 kg	500 kg
Codice Articolo PLT legno Item Number wood PLT	PIS00365B1	PIS00365C1
Codice Articolo PLT plastica Item Number Plastic PLT	PIS0036PB1	/
Dimensioni Size	EPAL 80x120	EPAL 80x120
Nr. colli per strato No. units per layer	4	4
Nr. Strati No. of layers	10	5
Nr. colli per pallet No. of units per pallet	40	20
Peso totale con pallet Total weight with pallet	1025 kg	525 kg
Altezza totale con pallet Total height with pallet	150 cm	85 cm