Farina di grano tenero

Tipo 0 TAORMINA

MOD M-MQ-23 REV 9 del 7 Maggio 2026
Codice prodotto: 4PZT
Codice EAN: 80 28546 001437
Confezione 25Kg
Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

INFORMAZIONI GENERALI

Pizzasicily Taormina Tipo 0 è prodotta da una miscela di grani esteri, comunitari e nord americani con un tenore proteico elevato, caratteristica fondamentale per impasti stabili. Ideale per medie/lunghe maturazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

Proteine (NIR)	13,5%
Ceneri massime	0,65%
W minimo	330 joule
Maturazione	lunga
Assorbimento b.14%	61%

CARATTERISTICHE GENERALI

Stabilimento di lavorazione e confezionamento	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
Procedimento	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
Lotto di produzione	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
Modalità d'uso	impastare come d'abitudine
Modalità di Conservazione	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.)	a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 12 mesi, una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese
Origine della materia prima	UE e non UE

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametro	Valore guida/ Unità di misura	Limiti di legge	Riferimento normativo
Muffe	1000 ufc/g	-	-
Lieviti	1000 ufc/g	-	-
BacillusCereus presunto	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >10^5 effettuare la ricerca della tossina cosi come definito su allegato 2
Coliformi	1000 ufc/g	-	-
Stafilococchi coagulasi positivi	1000 ufc/g	-	-
Salmonella spp	-	Assente ufc/25g	R.CE 2073/2005 e s.m.i
Filth test	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
Micotossine *	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg Ocratossina A ≤ 3µg/kg DON ≤ 750 µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
Alcaloidi claviceps spp (prodotti di macinazione con tenore ceneri < 900mg/100g)	-	50µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
Metalli pesanti	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
Residui di pesticidi	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%)	-	15,50%	DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

VALORI NUTRIZIONALI *

Energia KJ/Kcal	356/1510
Grassi totali	1,1 g
Acidi grassi saturi	0,2g
Carboidrati	71,6 g
Zuccheri	1 g
Fibra	2,2 g
Proteine	13,5 g
Sale	<0,002 g

* Valori espressi su 100 g

DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI

Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

Allergene	Presenza	Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata in campo o durante il trasporto	La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione	Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta	Presente in stabilimento ma in aree separate di lavorazione e stoccaggio senza possibilità di contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	✓	✓	✓	✓	n/a
Crostacei e prodotti derivati					
Molluschi e prodotti a base di mollusco					
Lupino e prodotti a base di lupino					
Uova e prodotti a base di uova					

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

Allergene	Presenza	Possibile presenza involontaria in tracce per contaminazione incrociata in campo o durante il trasporto	La sostanza vettore di allergene è presente o viene utilizzata nei locali di produzione	Possibilità che la sostanza vettore di allergene possa essere presente nel prodotto, da riportare comunque in etichetta	Presente in stabilimento ma in aree separate di lavorazione e stoccaggio senza possibilità di contaminazione
Pesce e prodotti a base di pesce					
Arachidi e prodotti a base di arachidi					
Soia e prodotti a base di soia	✓	✓		✓	✓
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)					
Frutta a guscio e prodotti derivati					
Sedano e prodotti a base di sedano					
Senape e prodotti a base di senape	✓	✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo					✓
Anidride solforosa e solfiti					

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE.**

DICHIARAZIONE HACCP

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. –Regolamento 2023/915 - D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food

Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i

DICHIARAZIONE OGM

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ

Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

DICHIARAZIONE COLORANTI

Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it

Questo documento e' di proprietà esclusiva della Molitoria San Paolo S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata

RICETTA CONSIGLIATA

ingredienti:

- Pizzasicily Taormina g 1000
- acqua g 610/640
- lievito secco g 2
- sale g 25
- olio EVO g 20

PROCEDIMENTO

Con impastatrice a spirale, impastare in prima velocità: farina e lievito, aggiungere 520 grammi di acqua, continuare ad impastare per 5 minuti o fino a quando non si è formato l'impasto, aggiungere olio e continuare fino al suo completo assorbimento, aggiungere il sale e l'acqua rimanente a filo fino alla consistenza desiderata. Fare riposare nella vasca per 10 minuti. Passare alla seconda velocità ed impastare per 1 minuto. Far riposare in massa sul banco coperto con la pellicola per 20 minuti. Procedere con lo staglio del peso desiderato. I tempi di impasto e quantità di acqua variano in base alla tipologia di impastatrice utilizzata. La quantità di lievito varia in funzione della temperatura dell'ambiente. Temperatura impasto finale 25° (60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua)

Riporre le palline nei cassetti a temperatura ambiente (20°) per circa 30 minuti. Conservare in frigo a 4° per 48 ore.

Prima di stendere i panetti lasciare stemperare a temperatura ambiente per 3 ore.

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa
Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429
E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it
www.molinosanpaolo.it
BRCGS Food Safety CERTIFICATED
IFS Food