



rev.02 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	PREPARATO PER PANATURA KRUMBY CODICE INTERNO : MP-PANA-SAC-01		
STD SL 30		LOTTO:	

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco da 1 kg. Sacco in plastica.

DATI GENERALI

Semilavorato per panatura

Prodotto ad uso professionale

Ottenuto dalla macinazione, successiva essiccazione (tostatura) e setacciatura di prodotto panificato appositamente realizzato. Di granulometria media e colore giallo. Particolarmente friabile, ideale per la preparazione di alimenti panati. Destinato all'impiego professionale.
INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra, paprika in polvere, curcuma polvere, olio vegetale (girasole, colza, soia).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO: grani duri non gessosi

ODORE: delicato di pane

COLORE: giallo

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15,5	

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	$<5 \times 10^5$	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	$<10^4$	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	$<10^4$	Max

PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI	n/g	25/50	Max
METALLI PESANTI		entro i limiti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	
AFLATOSSINE TOTALI E MICOTOSSINE		Conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	
RESIDUI DI PESTICIDI		Conforme al Reg. CE 396/2005, 149/2008 e s.m.i.	

GRANULOMETRIA < 2500 μ



PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
<2500μ	%	100	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1530/361
GRASSI	g	2,6
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,4
CARBOIDRATI	g	72,2
Di Cui Zuccheri	g	1,7
FIBRE	g	2,8
PROTEINE	g	10,8
SALE	g	0,5



Stoccaggio in ambiente areato ed asciutto ad una Temperatura non superiore ai 25°C, lontano da fonti di luce e calore. La merce viaggia su automezzi idonei al trasporto e conformi alle normative vigenti. I prodotto teme l'umidità, quindi sigillare sempre le confezioni dopo l'impiego.

SHELF LIFE: 14 mesi dalla data di confezionamento

ALLERGENI: contiene **GLUTINE**. Può contenere **SESAMO, SOIA, LATTE, SENAPE**

Nella farina di grano tenero sono assenti organismi Geneticamente Modificati secondo i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Redatto dal Responsabile di Laboratorio

Emesso il 21/12/20

MOLINO BRAGA SRL UNIPERSONALE -

Via Ponte Rosso, 34/11 -

25020 Dello (BS)

TEL 030 9770782 - FAX 0309772240

E-MAIL farine@molinobraga.it

SITO www.molinobraga.eu