



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	MIX VELLUTATA- CREMA A FREDDO CODICE INTERNO : SL-CRSM-SAC-10; SL-CRSM-SAC-01	
STD SL 26		LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg in carta; sacco da 1 kg in plastica
	DATI GENERALI
	Semilavorato per pasticceria per crema a freddo
	Prodotto ad uso professionale
<p>Ingredienti: zucchero a velo; zucchero, amido di frumento; latte scremato in polvere, amido modificato (mais), amido modificato (patata); olii e grassi vegetali: sciroppo di glucosio, olio di palma, E551 (Diossido di silicio); aromi; addensanti: E407 (Carragenina), E450iii (tetrasodio difosfato), E339ii (disodio fosfato); emulsionanti: E472a (Esteri acetici dei mono- e diglicerici degli acidi grassi); coloranti: E160a (ii) (beta-carotene).</p>	

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
	ASPETTO: polvere
	ODORE: tipico
	SAPORE: dolce
	COLORE: giallo chiaro

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

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

PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI	n/g	50/50 g	
AFLATOSSINE M1	ppb	0,05	
CADMIO	ppm	$<0,2$	
PIOMBO	ppm	$<0,2$	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1518/358
GRASSI	g	3,6
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	2
CARBOIDRATI	g	74,2
Di Cui Zuccheri	g	61,2
FIBRE	g	0,3

PROTEINE	g	7
SALE	g	0,24



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.

SHELF LIFE: 9 mesi dalla data di confezionamento

ALLERGENI: contiene **GLUTINE, LATTE.** può contenere **SOIA, SESAMO, UOVA E DERIVATI, 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 13/01/24

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

pagina 2 di 2