



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	PREPARATO PER GNOCCHI DI PATATA CODICE INTERNO : SL-GNOC-SAC-01; SL-GNOC-SAC-10	
STD SL 29		LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg. Sacco in plastica da 1 kg
	DATI GENERALI
	Prodotta ad uso professionale INGREDIENTI: fiocco di patata (Patate disidratate, mono e digliceridi degli acidi grassi, E 450 (i), difosfato disodico, curcuma, E223 sodio metabisolfito , E304 palmitato di ascorbilo, E330 acido citrico.), amido di mais, farina di grano tenero tipo 00, latte scremato in polvere, sale.

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
	ASPETTO: polvere fine
	ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o ammuffimento
	COLORE: biancastro

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<5x10 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. UE 915/2023 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.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
-----------	---------------	--------

ENERGIA	kJ/kcal	627/ 150
GRASSI	g	0,2
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,1
CARBOIDRATI	g	33,3
Di Cui Zuccheri	g	1,6
PROTEINE	g	3,6
SALE	g	0,4



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

MODALITÀ D'USO:

Versare il preparato in acqua fredda; per 1,00 kg di preparato - 1,25 lt di acqua. Amalgamare bene e lasciare riposare l'impasto per 15/20 min. prima della formatura

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