



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	MIX CORNETTO CODICE INTERNO : SL-CORN-SAC-10	
STD SL 23		LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg. Sacchi in carta
	DATI GENERALI
	Semilavorato per pasticceria Prodotto ad uso professionale
	INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "00", zucchero, olii e grassi vegetali: olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte , E551 (Diossido di silicio); destrosio, sale iodato protetto Presal, latte scremato in polvere, emulsionanti: E472e (Esteri monoediacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi); tuorlo d' uovo in polvere, farina di grano tenero maltato, estratto di malto d' orzo , farina di riso, aromi, coloranti: E160a (ii) (beta-carotene); agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); amilasi.

	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 TOTALI	ppb	<4	
AFLATOSSINE B1	ppb	<2	
OCRATOSSINA A	ppb	<3	
CADMIO	ppm	$<0,2$	
PIOMBO	ppm	$<0,2$	
DEOSSINIVALENOLO	ppb	<750	
ZEARALENONE	$\mu\text{g}/\text{kg}$	<75	
TOSSINE T2 E HT2	ppb	<50	
NITRATI	mg NO ₃ /kg	<200	

PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI

Reg CE: 396/2005,
1881/2006, 52/2016 e
s.m.i.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1535/366
GRASSI	g	4,6
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	2,1
CARBOIDRATI	g	74,5
Di Cui Zuccheri	g	12,2
FIBRE	g	1,8
PROTEINE	g	10,4
IODIO	µg	32,4
SALE	g	0,93



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, UOVA E DERIVATI**. può contenere **SOIA, SESAMO, 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