



Molino  
**Braga**

rev.03 pagina 1 di 2

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

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

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

	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
	<b>ASPETTO:</b> polvere
	<b>ODORE:</b> tipico
	<b>SAPORE:</b> dolce
	<b>COLORE:</b> 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 <sub>3</sub> /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**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>
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](mailto:farine@molinobraga.it)

SITO [www.molinobraga.eu](http://www.molinobraga.eu)

Pagina 2 di 2