



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

| | |
|----------------------------------|---|
| Origine materia prima: UE/NON UE | MIX SPOLVERO CODICE INTERNO : SL-SPLV-SAC-10 |
|----------------------------------|---|

STD SL 10

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco da 10 kg. Sacco in carta

DATI GENERALI

Semilavorato per prodotti da forno

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI:

Semola rimacinata di **grano** duro e farina di **grano** tenero tipo "0".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: polvere granulare

ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o ammuffimento

COLORE: giallo paglierino

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 | $<5 \times 10^5$ | 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. 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 | | 1429/341 |
| GRASSI | g | 1,5 |
| Di Cui Ac. Grassi Saturi | g | 0,3 |
| CARBOIDRATI | g | 70,2 |
| Di Cui Zuccheri | g | 1,3 |
| PROTEINE | g | 11,8 |
| SALE | g | 0,01 |



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**. Può contenere **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

pagina 2 di 2