



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

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

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	<5x10 <sup>5</sup>	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 <sup>4</sup>	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	<10 <sup>4</sup>	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](mailto:farine@molinobraga.it)

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

pagina 2 di 2