



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>MULTIGRAIN</b> CODICE INTERNO: SL-MULT-SAC-10
STD SL 40	LOTTO:

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in plastica da 10 kg

### DATI GENERALI

mix di farine per chapati multigrain

Prodotto ad uso professionale

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero tipo 2, farina di soia tostata micronizzata (9%), fibra di frumento, farina di fiocchi avena integrale (5%), farina di miglio rosso (4%), farina di ceci (3%), farina di sorgo (3%), farina di mais (3%).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: polvere fine.

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

COLORE: marmorizzato

### 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	kJ/kcal	1426/341
GRASSI	g	4,6

Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,6
CARBOIDRATI	g	55,1
Di Cui Zuccheri	g	2,5
FIBRE	g	10
PROTEINE	g	14,9
SALE	g	0,1



**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 per 10 kg

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE, SOIA.** può contenere **LATTE, 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](http://www.molinobraga.eu)**

pagina 2 di 2