



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	PROGRESS INTEGRAL + CODICE INTERNO: SL-INPR-SAC-10
STD SL 37	LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg

DATI GENERALI

Semilavorato per dolci integrali

Modalità d'utilizzo: ad un kg di prodotto aggiungere 100gr di uova intere, 150gr di tuorli e 400 gr di burro

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI: Farina integrale di grano tenero, zucchero a velo, zucchero semolato, farina di soia tostata micronizzata, lievito chimico, vanillina, aroma di limone dry.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sfarinato

ODORE: sentori di vaniglia e limone

COLORE: beige

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	50/50	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	1405/336
GRASSI	g	2,4
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,2
CARBOIDRATI	g	68,6
Di Cui Zuccheri	g	30,3

FIBRE	g	0,5
PROTEINE	g	9,8
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

ALLERGENI: contiene GLUTINE, SOIA. può contenere LATTE, SENAPE, SESAMO.

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