



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	PROGRESS PROTEIN	
	CODICE INTERNO: SL-PRPR-SAC-10	
STD SL 39		LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg

DATI GENERALI

Semilavorato per prodotti da forno

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, glutine di frumento, farina di fiocchi d'avena integrale, semi di girasole, semi di lino, granella di soia, germe di grano tenero, pasta acida di frumento, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sfarinato, con presenza di semi

ODORE: caratteristico

COLORE: marmorizzato

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	1407/336
GRASSI	g	4
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,4
CARBOIDRATI	g	52,8
Di Cui Zuccheri	g	1,9



FIBRE	g	0,6
PROTEINE	g	21,9
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

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