



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>PROGRESS SOFT</b>	
	CODICE INTERNO: SL-PRSO-SAC-10	
STD SL 38		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, fiocchi di patata, zucchero semolato, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sfarinato

ODORE: aromatico

COLORE: chiaro



### 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	1450/346
GRASSI	g	1,4
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,2
CARBOIDRATI	g	70,5
Di Cui Zuccheri	g	1,7
FIBRE	g	0,7
PROTEINE	g	12,8

SALE

g

0,1

**MODALITA' D'UTILIZZO**

Ad un kg di prodotto aggiungere 650 gr di acqua, 30 gr di olio Evo, 20 gr di sale e 35 gr di lievito. Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in secon da velocità, far riposare l'impasto 15 minuti, formare, far lievitare in cella con vapore a 30°C per 60 minuti, infornare 23-240°C per 20 minuti



**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**. può contenere **LATTE, SENAPE, SOIA, 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](mailto:farine@molinobraga.it)SITO [www.molinobraga.eu](http://www.molinobraga.eu)

pagina 2 di 2