



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE

PROGRESS BROWN +
CODICE INTERNO: SL-BRPI-SAC-15

STD SL 41

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in carta da 15 kg

DATI GENERALI

Semilavorato per pane ai cereali e semi

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, semi di lino, granella di soia, farina di segale, crusca di grano tenero, glutine di frumento, farina d'orzo, farina di orzo maltato, estratto di malto d'orzo, sale, zucchero, farina di mais, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sfarinato

ODORE: neutro

COLORE: marrone chiaro con puntature giallo chiaro e scure

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	1677/400
GRASSI	g	13
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	1,4

CARBOIDRATI	g	47
Di Cui Zuccheri	g	7,1
FIBRE	g	9,3
PROTEINE	g	19
SALE	g	3,9



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

MODALITÀ D'USO:

Impastare 5 kg di Progress Brown +, 5 kg di farina di grano tenero tipo 0, 5,2 litri di acqua, 0,4 kg di olio Evo e 0,3 kg di lievito con spirale per 5'+, temperatura finale dell'impasto 25/27°C. Far riposare per 20', pesare pezzi da 300 gr, arrotondateli e fare riposare per altri 20'. Formare le pagnotte o i filoni e far lievitare per 60' in cella a 30°C. Infornare con vapore e cuocere a 210°C per 35' circa aprendo il tiraggio a 2/3 della cottura

ALLERGENI: contiene **GLUTINE, SOIA.** può contenere **LATTE, SESAMO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINO.**

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