



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE

PROGRESS E

CODICE INTERNO: SL-PROE-SAC-15

STD SL 36

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in carta da 15 kg

DATI GENERALI

Semilavorato per Pane

Descrizione: coadiuvante adatto all'utilizzo su ogni tipologia di pane, particolarmente adatto nelle lavorazioni con aggiunta di grassi e lavorazioni con metodo diretto.

Dosi d'impiego: da 0,5% a 1% massimo sulla farina impiegata

Modalità d'impiego: miscelare unitamente agli altri ingredienti dell'impasto lontano dal sale

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", destrosio, emulsionante: E472e, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO: sfarinato

ODORE: leggarmente pungente

COLORE: bianco

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	1820/433
GRASSI	g	14

Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	13
CARBOIDRATI	g	68
Di Cui Zuccheri	g	15
FIBRE	g	2,1
PROTEINE	g	7,6
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**. può contenere **LATTE, SENAPE, SOIA, SESAMO, 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

pagina 2 di 2