



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

**ORIGINE MP:**  
Comunità Europea

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 CHAPATI BROWN**  
**CODICE INTERNO : FA-BROW-SAC-20**

STD PF 144

LOTTO:

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco da 20 kg. Sacchi in carta A F. PINCH BOTTOM.

#### DATI GENERALI

Prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; è conforme alla legislazione italiana ed in particolare al D.P.R. del 09 Febbraio 2001 n.187 e s.m.i. ed alle norme vigenti in materia d'igiene e sanità. Prodotto destinato all'alimentazione umana.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** la farina si presenta in polvere asciutta, fine e senza grumi.

**COLORE:** la farina si presenta di colore marmoreo, con puntinatura marrone e frammenti cruscali

**ODORE:** caratteristico di farina, privo di sentori anomali e/o di ammuffimento.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

| PARAMETRO        | UNITA' MISURA | VALORE | TOLLERANZA  |
|------------------|---------------|--------|---|
| CENERI           | % s.s.        | ≤0.95  | valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187 |
| PROTEINE         | % s.s.        | ≥12    | -0,3  |
| UMIDITA' MASSIMA | % sul peso    | ≤15.50 | valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187 |
| FALLING NUMBER   | Secondi       | ≥220   | ±10%  |

#### PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO             | UNITA' MISURA | VALORE             | TOLLERANZA |
|-----------------------|---------------|--------------------|------------|
| C.B.T.                | Ufc/g         | <5x10 <sup>5</sup> | Max        |
| MUFFE/LIEVITI         | Ufc/g         | <10 <sup>4</sup>   | Max        |
| STAPHILOCOCCUS AUREUS | Ufc/g         | <50                | Max        |
| COLIFORMI TOTALI      | Ufc/g         | 250                | Max        |
| SALMONELLA            | Ufc/25g       | Assente            |            |
| ENTEROBACTERIACEE     | Ufc/g         | <10 <sup>4</sup>   | Max        |

#### PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

| PARAMETRO                        | UNITA' MISURA | VALORE  | TOLLERANZA |
|----------------------------------|---------------|---|------------|
| FRAMMENTI DI INSETTI             |               | 25/50 g   | Max        |
| METALLI PESANTI                  |               | Conforme al Reg. UE 2023/915 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. |            |

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** dalla data di confezionamento e/o carico alla rinfusa.

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, SENAPE**.

*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