



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

**ORIGINE MP:**  
Comunità Europea

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 MACINATA A PIETRA**  
**CODICE INTERNO : FA-T1MP-SAC-01; FA-T1MP-SAC-10; FA-T1MP-SAC-25**

STD PF 130

LOTTO:

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CONFEZIONE:** sacco di plastica da 1 kg. Sacco di carta da 10 kg e 25 kg.

### DATI GENERALI

Prodotto è ottenuto dalla macinazione a pietra 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 bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.

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

### CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.80	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥12.0	-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' REOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
W	10 <sup>-4</sup> J	300-320	+/-8%
P/L		0.50-0.70	+/-8%
ASSORBIMENTO ACQUA ( a 14% Umidità)	%	57-58	+/-1%
STABILITA'	Minuti	≥6	±3 Minuti

### 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

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1458/349
GRASSI	g	1,5
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,1

CARBOIDRATI	g	68
Di Cui Zuccheri	g	1,8
FIBRE	g	3,3
PROTEINE	g	12,5
SALE	g	0,002

**PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>	<b>TOLLERANZA</b>
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	



**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:** 6 mesi dalla data di confezionamento per il formato da 10 kg e 25 kg. 14 mesi per il formato da da 1 kg

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, SESAMO, LATTE, 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**  
**SITO www.molinobraga.eu**