



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

ORIGINE MP:
Comunità Europea

FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA
CODICE INTERNO : FA-INMP-SAC-01; FA-INMP-SAC-10; FA-INMP-SAC-25

STD PF 133

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 con frammenti di crusca, fine e senza grumi.

COLORE: la farina si presenta di colore marrone, con puntinatura marrone.

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≥1.30 e ≤1.70	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 ⁵	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 ⁴	Max
STAPHILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	250	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
ENTEROBACTERIACEE	Ufc/g	<10 ⁴	Max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1311/313
GRASSI	g	1,9
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0
CARBOIDRATI	g	61,8
Di Cui Zuccheri	g	2,1
FIBRE	g	8
PROTEINE	g	12
SALE	g	0,01

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	



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 1 kg. 7 mesi per il formato da 10 kg e 25 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

pagina 2 di 2