



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>MIX CREMOSA- CREMA A CALDO</b> CODICE INTERNO : SL-CREM-SAC-01; SL-CREM-SAC-10; SL-CREM-SAC-25	
STD SL 31		LOTTO:

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg e da 25 kg. Sacco in plastica da 1 kg
	<b>DATI GENERALI</b>
	Semilavorato per pasticceria
	Prodotto ad uso professionale
	INGREDIENTI: amido di riso, amido di frumento, amido di mais.

	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
	ASPETTO: polvere fine
	ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o ammuffimento
	COLORE: bianco

### CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187

### 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
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	<10 <sup>4</sup>	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.	



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

**MODALITÀ D'USO:** Mix Cremosa Braga kg 0,080/0,100 , latte kg 1,000 , zucchero kg 0,300 , tuorlo d'uovo kg 0,125 , scorza di limone. Preparare la crema pasticcera come di consuetudine. In ogni caso il Mix Cremosa Braga, va a sostituire la quantità di farina abitualmente utilizzata per preparare la crema pasticcera a caldo.

**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](mailto:farine@molinobraga.it)**

**SITO [www.molinobraga.eu](http://www.molinobraga.eu)**

pagina 2 di 2