



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	MIX MULTICEREALI CODICE INTERNO : SL-CERE-SAC-01; SL-CERE-SAC-10; SL-CERE-SAC-25	
STD SL 05	LOTTO:	

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg e da 25 kg; sacco in plastica da 1 kg
	DATI GENERALI
	Semilavorato per panificazione
	Prodotto ad uso professionale
INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano tenero, farina integrale di segale (5%), semi di girasole, granella di soia, semi di sesamo, semi di lino, farina di fiocchi avena integrale (2,5%), farina di mais, farina di fiocchi orzo decorticato (2,5%), sale, farina d'orzo maltato tostato, glutine di frumento, farina di frumento maltata, lievito in polvere, emulsionante: E322, lecitina di soia, complesso enzimatico, antiossidante: E300 acido L-ascorbico.	

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
	ASPETTO: polvere con frammenti di semi, granella di soia e crusca
	ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o ammuffimento
	COLORE: marmorizzato con presenza di semi

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 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	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.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1473/356
GRASSI	g	7,7
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	1
CARBOIDRATI	g	57,2
Di Cui Zuccheri	g	1,6
PROTEINE	g	14,5
SALE	g	1,5



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

PROCEDIMENTO:

Dosi per Pagnottelle e Filocini: Mix Multicereali 500 gr., farina 280-300 W 500 gr., lievito 30 gr., sale 10 gr., olio evo 30 gr., acqua 650 gr.

Impastare il Mix Cereali con la farina, il lievito e $\frac{3}{4}$ dell'acqua per 5 minuti in 1ª velocità, aggiungere il sale e gradualmente il resto dell'acqua e infine l'olio Evo e impastando per altri 5 minuti in 2ª velocità.

Temperatura finale dell'impasto 26-27°C.

Far riposare l'impasto per 30 minuti.

Formare delle pagnottelle o dei filoncini e riporre in teglia.

Far lievitare 60 minuti a 30°C con umidità o coperti con un telo di nylon per evitare che si secchi la superficie.

Infornare a 230°C. con vapore per 25\30 minuti circa, aprire la valvola di sfogo dell'umidità negli ultimi 10 minuti di cottura.

(temperatura e tempo di cottura si riferiscono a pezzature di 100-150 gr. aumentare la temperatura e diminuire il tempo di cottura per pezzature inferiori, fare il contrario per pezzature di peso superiore).

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