



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>MIX ORZO-AVENA</b>	
	<b>CODICE INTERNO : SL-RZAV-SAC-10; SL-RZVA-SAC-25</b>	
STD SL 02		LOTTO:

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg e da 25 kg. Sacco in carta
	<b>DATI GENERALI</b>
	Semilavorato per prodotti da forno
	Prodotto ad uso professionale
<b>INGREDIENTI</b> : Farina di grano tenero tipo 0, semola di grano duro rimacinata, farina di fiocchi d'avena integrale, farina di fiocchi d'orzo decorticato, sale, glutine di frumento, latte scremato in polvere, farina di frumento maltato, emulsionante: E322 lecitina di soia, complesso enzimatico, antiossidante: E300 acido L-ascorbico.	

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

## 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:**

**IMPASTO BASE:** Impastare con spirale per 5 minuti in 1<sup>a</sup> e 6 in 2<sup>a</sup> velocità. Aggiungere acqua 54 %,olio extra vergine d'oliva 4 %-lievito3 %. Temperatura della pasta 26° C. Lasciare a riposo per 15 minuti in vaschetta oliata.

**FORMATURA A PIACERE:** Da questo impasto è possibile ogni tipo di pane seguendo gli opportuni tempi e metodi di lavorazione.

**LIEVITAZIONE FINALE:** 1 ora in cella con umidità.

**COTTURA:** Forno a 240° C con umidità iniziale. Gli ultimi 5 minuti con serrande dei vapori aperte.

Il prodotto è utilizzabile per cella ferma-lievitazione, seguendo il medesimo metodo, aumentando la dose del lievito dell'1%.

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