



Molino
Braga

rev.03 pagina 1 di 2

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg e da 25 kg. Sacco in carta	
	DATI GENERALI	
	Semilavorato per prodotti da forno	
	Prodotto ad uso professionale	
	INGREDIENTI : 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.	

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	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 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.	



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^a e 6 in 2^a 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