



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>PIZZA MIX ORO</b> CODICE INTERNO : SL-PMIX-SAC-10; SL-PMIX-SAC-25	
STD SL 11		LOTTO:

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg e da 25 kg. Sacco in carta
	<b>DATI GENERALI</b>
	Semilavorato per pizza in pala
	Prodotto ad uso professionale
<b>INGREDIENTI:</b> farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, semola di <b>grano</b> duro rimacinata, farina di <b>soia</b> tostata micronizzata, fiocchi di patate, germe di <b>grano</b> , E322: lecitina di <b>soia</b> .	

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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
-----------	---------------	--------

ENERGIA		1445/345
GRASSI	g	2
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,3
CARBOIDRATI	g	67,9
Di Cui Zuccheri	g	1,2
PROTEINE	g	13,9
SALE	g	0,01



**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

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE, SOIA**. Può contenere **LATTE, 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](mailto:farine@molinobraga.it)

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

pagina 2 di 2