



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>MIX STIRATA</b>	
	<b>CODICE INTERNO : SL-MIXP-SAC-10: SL-MIXP-SAC-25</b>	
<b>STD SL 27</b>		<b>LOTTO:</b>

### SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 10 kg e 25 kg. Sacco in carta	
	<b>DATI GENERALI</b>	
	Semilavorato per pizza in pala	
	Prodotto ad uso professionale	
<b>INGREDIENTI:</b> Farina di grano tenero tipo 0, farina di farro integrale, farina di riso, farina di soia, glutine di frumento.		

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

### 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	kJ/kcal	1462/349
GRASSI	g	2,5
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,4
CARBOIDRATI	g	66,5
Di Cui Zuccheri	g	1,3
PROTEINE	g	15,2
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

**MODALITÀ D'USO:**

Impasto diretto: 1 kg. di Stirata, 5 gr. di malto, 5-7 gr. di lievito fresco, 80% di idratazione, 25 gr. di sale, 20 gr. di olio extra vergine d'oliva. Far riposare l'impasto in frigo a 2-4°C per 48 ore.

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE, SOIA**. Può contenere **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)