



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
	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 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	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

SITO www.molinobraga.eu