





# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

<b>ORIGINE MP:</b> Comunità Europea	<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 SP</b> <b>CODICE INTERNO : FA-TISP-SAC-25; FA-TISP-SFU-00</b>	
STD PF 23		LOTTO:

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	<b>CONFEZIONE:</b> Sacco da 25 kg. Rinfusa. Sacchi in carta A F. PINCH BOTTOM.
	<b>DATI GENERALI</b>
<p>Prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; è conforme alla legislazione italiana ed in particolare al D.P.R. del 09 Febbraio 2001 n.187 e s.m.i. ed alle norme vigenti in materia d'igiene e sanità. Prodotto destinato all'alimentazione umana.</p>	

	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
	<b>ASPETTO:</b> la farina si presenta in polvere asciutta, fine e senza grumi.
	<b>COLORE:</b> la farina si presenta di colore bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.
<b>ODORE:</b> caratteristico di farina, privo di sentori anomali e/o di ammuffimento.	

## CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.65	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥15	-0,3
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
FALLING NUMBER	Secondi	≥220	±10%

## PROPRIETA' REOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
W	10 <sup>-4</sup> J	390-410	+/-8%
P/L		0.65-0.80	+/-8%
ASSORBIMENTO ACQUA ( a 14% Umidità)	%	60-62	+/-1%
STABILITA'	Minuti	≥15	±3 Minuti

## 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
STAPHILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	250	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
ENTEROBACTERIACEE	Ufc/g	<10 <sup>4</sup>	Max

## PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI		25/50 g	Max

METALLI PESANTI		Conforme al Reg. UE 2023/915 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 e/o carico alla rinfusa.

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, 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