



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

**ORIGINE MP:**  
Comunità Europea

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 GRANITO**  
**CODICE INTERNO : FA-GRAN-SAC-25**

STD PF 14

LOTTO:

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



**CONFEZIONE:** Sacco da 25 kg. Sacchi in carta A F. PINCH BOTTOM.

### DATI GENERALI

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.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** la farina si presenta in polvere asciutta, fine e senza grumi.

**COLORE:** la farina si presenta di colore bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.

**ODORE:** caratteristico di farina, privo di sentori anomali e/o di ammuffimento.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.55	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥10	-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' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	$<5 \times 10^5$	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	$<10^4$	Max
STAPHILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	250	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
ENTEROBACTERIACEE	Ufc/g	$<10^4$	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.	

### GLANULOMETRIA (valori medi)

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
Rifiuto setaccio 325μ	% sul peso	14.0	±5%

Rifiuto setaccio 250 $\mu$	% sul peso	54.0	$\pm 5\%$
Rifiuto setaccio 200 $\mu$	% sul peso	24.0	$\pm 5\%$
Rifiuto setaccio 180 $\mu$	% sul peso	4.0	$\pm 5\%$
Rifiuto setaccio 150 $\mu$	% sul peso	2.5	$\pm 5\%$
Fondo <150 $\mu$	% sul peso	1.5	$\pm 5\%$



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](mailto:farine@molinobraga.it)

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

pagina 2 di 2