



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

ORIGINE MP:
Comunità Europea

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 LIEVITATI
CODICE INTERNO : FA-LIEV-SAC-25

STD PF 53

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. | ≥14.5 | -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 ⁻⁴ J | 380-400 | +/-8% |
| P/L | | 0,6-0,7 | +/-8% |
| ASSORBIMENTO ACQUA (a 14% Umidità) | % | 60 | +/-1% |
| STABILITA' | Minuti | ≥20 | ±3 Minuti |

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO | UNITA' MISURA | VALORE | TOLLERANZA |
|-----------------------|---------------|--------------------|------------|
| C.B.T. | Ufc/g | <5x10 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. | |



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**, 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