



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	<b>MIX BOCCONCINO</b> <b>CODICE INTERNO : SL-PBOC-SAC-25</b>	
STD SL 16		LOTTO:

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco da 25 kg. Sacchi in carta
	<b>DATI GENERALI</b>
	Semilavorato per panificazione
	Prodotto ad uso professionale
	<b>INGREDIENTI:</b> Farina di grano tenero tipo 0, semola di grano duro, farina di mais fumetto gialla, lievito madre di frumento in polvere, complesso enzimatico, antiossidante: E300 acido L-ascorbico.

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

## 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	$<5 \times 10^5$	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		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.	



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:**

10 kg Mix Bocconcino, 6,5 lt acqua, sale 0,2 kg, lievito 0,2 kg.

Impastare gli ingredienti per 10 minuti in 1^ velocità e 5 minuti in 2^ velocità, temperatura finale dell'impasto 25/28°C. Far riposare per 30 minuti, porzionare in strisce da 3x5 cm in apposito stampo. Far lievitare per 60 minuti in cella con umidità.

Infornare per 25 minuti a 250°C con umidità iniziale.

**ALLERGENI:** contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, LATTE, SESAMO, 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](http://www.molinobraga.eu)**