



# Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE

SEMILAVORATO VITALPAN  
CODICE INTERNO : SL-VITA-SAC-25

STD SL 07

LOTTO:

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



CONFEZIONE: Sacco da 25 kg. sacco in carta.

### DATI GENERALI

Semilavorato per prodotti da forno

Prodotto ad uso professionale

**INGREDIENTI:** Farina Di **Grano** Tenero Tipo 0, Semola Di **Grano** Duro Rimacinata, Farina Di Focchi D'avena integrale, Farina Di Focchi D'orzo decorticato, Sale (0,5%), Germe Di **Grano**, farina di frumento maltata, **Glutine di frumento**, Antiossidante E300: Acido L-Ascorbico, Emulsionante E322: Lecitina Di Soia.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** polvere fine con presenza di focchi

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

**COLORE:** marmorizzato

### 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 <sup>5</sup>	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 <sup>4</sup>	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	<10 <sup>4</sup>	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.	



**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 BASE: 10kg di vitalpan, 5,8-5,9l acqua fresca, lievito 2%, 10-15% max pasta di riporto o biga. possibilità di aggiungere 2% olio evo nell'impasto diminuendo l'acqua. impastare con spirale 10-12 min. in 1a velocità e 2 min. in 2a. temperatura pasta 24-25°C. riposare in vasca oleata per 1 ora.

Formatura E Lievitazione Finale: frazionare l'impasto a peso desiderato da piccola pezzatura fino a 800g (pane toscano); formare senza serrare e lasciare a riposo in cella con umidità 45% a 30°C per 1 ora.

Cottura a 220-230°C senza umidità. Tempo di cottura conforme alla pezzatura (Es. Per pane toscano circa 40 min.).

Attenzione: il prodotto è utilizzabile per cella ferma-lievitazione, seguendo il medesimo metodo, aumentando la dose del lievito del 1%.

**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](mailto:farine@molinobraga.it)**

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

pagina 2 di 2