



Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

ORIGINE MP: UE/NON UE	FARINA DI CECI MACINATI A PIETRA	
	CODICE INTERNO : LE-CECI-SAC-01; LE-CECI-SAC-10; LE-CECI-SAC-25	
STD LE 02		LOTTO:

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



CONFEZIONE: Sacco in plastica da 1 kg, sacco in carta da 10 e 25 kg.

DATI GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione di ceci.

INGREDIENTI: Farina di ceci

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO: polvere granulare

COLORE: giallo pallido

ODORE: caratteristico esente da odori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15,0	

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	n/g	25/50 g	Max
METALLI PESANTI		Conforme al Reg. CE 1881/2006 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; 178/2006; 149/2008 e s.m.i.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1486/355
GRASSI	g	6,3
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,6
CARBOIDRATI	g	46,9
Di Cui Zuccheri	g	3,7
FIBRE	g	13,6

PROTEINE	g	20,9
SALE	g	0,015



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: 12 mesi dalla data di confezionamento per 10 kg e 25 kg; 14 mesi per 1 kg

ALLERGENI: può contenere **GLUTINE, 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 21/12/20

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