



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

ORIGINE MP:

Comunità Europea ed Extra UE

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

CODICE INTERNO : SE-RIMA-SAC-10; SE-RIMA-SAC-25; SE-RIMA-SFU-00

STD PF 78

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



CONFEZIONE: Sacco da 10 kg o da 25 kg. Rinfusa. Sacchi in carta A F. PINCH BOTTOM.

DATI GENERALI

Prodotto granulare a spigoli vivi ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani duri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme al D.P.R. n° 187 del 09/02/01 e alla legge 580 del 04/07/67, al D.L. n° 109 del 27/01/92 e al D.M. del 01/04/68.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Granulare, assenza di grumi e corpi estranei.

COLORE: giallo, omogeneo e privo di tonalità estranee.

ODORE: caratteristico del grano, privo di sentori anomali e/o di ammuffimento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.90	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥11.5	-0,3
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
SFARINATO DI GRANO TENERO	%sul tal quale	3 max	±10%

GRANULOMETRIA

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
Rifiuto al setaccio 500μ	% sul peso	0	
Rifiuto al setaccio 425μ	% sul peso	0	±0
Rifiuto al setaccio 300μ	% sul peso	0	±10
Rifiuto al setaccio 188μ	% sul peso	60	±10
Fondo	% sul peso	40	±10

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<10 ⁵	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 ³	Max
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	<10 ²	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	

PROPRIETA' CHIMICO- FISICHE

METALLI PESANTI		Conforme al Reg. UE 2023/915 e s.m.i.	
AFLATOSSINE (B1;B1+B2+G1+G2)		Conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	

MICOTOSSINE		Conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	
RESIDUI PESTICIDI		Conforme al Reg. CE 396/2005, 149/2008 e	
FRAMMENTI DI INSETTI	n/g	50/50	Max
PELI DI RODITORI O FRAMMENTI		ASSENTI	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	KJ/Kcal	1443/340
GRASSI	g	1.4
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0.3
CARBOIDRATI	g	68.6
Di Cui Zuccheri	g	1.0
FIBRE	g	3
PROTEINE	g	12
SALE	g	0,001



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: per 10 kg, 25 kg e rinfusa 6 mesi dalla data di confezionamento e/o carico cisterna

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