



Molino Braga

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

SCHEDA PRODOTTO



CONFEZIONE: sacco di plastica da 1 kg.

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.55	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187

FORZA

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
W	10 ⁻⁴ J	240-260	+/-8%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1352/323
GRASSI	g	0,7
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0
CARBOIDRATI	g	71,6
Di Cui Zuccheri	g	1,7
FIBRE	g	2,2
PROTEINE	g	11
SALE	g	0,01



Stoccaggio in ambiente areato ed asciutto ad una Temperatura non superiore ai 25°C, lontano da fonti di luce e calore.

SHELF LIFE: 14 mesi dalla data di confezionamento.

ALLERGENI: contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, SESAMO** e **LATTE**.

Nella farina di grano tenero sono assenti organismi Geneticamente Modificati secondo i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

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