



Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE	MIX MULTICEREALI	
	CODICE INTERNO : SL-CERE-SAC-01; SL-CERE-SAC-10; SL-CERE-SAC-25	
STD SL 05		LOTTO:

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco in carta da 10 kg e da 25 kg; sacco in plastica da 1 kg
	DATI GENERALI
	Semilavorato per panificazione
	Prodotto ad uso professionale
	INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano tenero, farina integrale di segale (5%), semi di girasole, granella di soia , semi di sesamo , semi di lino, farina di fiocchi avena integrale (2,5%), farina di mais, farina di fiocchi orzo decorticato (2,5%), sale, farina d' orzo maltato tostato, glutine di frumento , farina di frumento maltata, lievito in polvere, emulsionante: E322, lecitina di soia , complesso enzimatico, antiossidante: E300 acido L-ascorbico.

	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
	ASPETTO: polvere con frammenti di semi, granella di soia e crusca
	ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o ammuffimento
	COLORE: marmorizzato con presenza di semi

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 ⁵	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 ⁴	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	<10 ⁴	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. 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, 149/2008 e s.m.i.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1473/356
GRASSI	g	7,7
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	1
CARBOIDRATI	g	57,2
Di Cui Zuccheri	g	1,6
PROTEINE	g	14,5
SALE	g	1,5



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

MODALITÀ D'USO:

IMPASTO BASE: Impastare con spirale 4 minuti in 1^a e 7 in 2^a velocità. Aggiungere: acqua 67%, 3% olio evo, lievito 2-3%. Temperatura pasta 27° C. Lasciare a riposo per 1 ora in mastello.

FORMATURA A PIACERE: Da questo impasto è possibile ottenere ogni tipo di pane seguendo gli opportuni tempi e metodi di lavorazione.

LIEVITAZIONE FINALE: 3 ora in cella con umidità.

COTTURA: Forno a 230° C con umidità iniziale. Tempo di cottura conforme alla pezzatura del pane. Gli ultimi minuti aprire le serrande del forno. Con pezzature grosse tenere il forno con temperatura in caduta (min. 200° C).

Il prodotto è utilizzabile per cella ferma-lievitazione, seguendo il medesimo metodo, aumentando il lievito dell'1%.

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