



# Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

**ORIGINE MP:**  
ITALIA

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 BIOLOGICA**  
**CODICE INTERNO: BI-TIP2-SAC-01**

**STD PF 163**

BI-TIP2-SAC-01

**LOTTO:**

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



**CONFEZIONE:** Confezione in atmosfera protettiva 1 kg.

### DATI GENERALI

Prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero biologico, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; conforme al Regolamento (CE) N. 834/2007, D.P.R. 9 Febbraio 2001,187 e successive modifiche ed alle norme vigenti in materia d'igiene e sanità. Prodotto destinato all'alimentazione umana.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** la farina si presenta in polvere asciutta, fine e senza grumi.

**COLORE:** la farina si presenta di colore marmoreo, con puntinature marroni.

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

### CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.95	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥12,0	±10%
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	<15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
FALLING NUMBER	Secondi	>250	±10%

### PROPRIETA' REOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
W	10 <sup>-4</sup> J	200-220	+/-8%
P/L		0.5-0.7	+/-8%
ASSORBIMENTO ACQUA ( a 14% Umidità)	%	>53	±1%
STABILITA'	Minuti	>5	±3

### PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<10 <sup>5</sup>	Max
Muffe/lieviti	Ufc/g	<10 <sup>3</sup>	Max
E.Coli	Ufc/g	<10	Max
Coliformi totali	Ufc/g	<10 <sup>3</sup>	Max
Salmonella	Ufc/25g	Assente	
Enterobatteriacee	Ufc/g	<10 <sup>4</sup>	
Bacillus Cereus	Ufc/g	<10 <sup>2</sup>	

### PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI		25/50 g	Max

PELI DI RODITORE		assenti	
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, 149/2008 e s.m.i.	

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>
ENERGIA	kJ/kcal	1541/364
GRASSI	g	1,5
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,3
CARBOIDRATI	g	72,6
Di Cui Zuccheri	g	2
FIBRE	g	6,5
PROTEINE	g	11,7
SALE	g	0,01

**GRANULOMETRIA**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>
Rifiuto al setaccio	>250µm	2%
Rifiuto al setaccio	250-150µm	24%
Rifiuto al setaccio	150-112µm	26%
Rifiuto al setaccio	<112µm	48%



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:** confezione in atmosfera protettiva da 1 kg 18 mesi.

**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*

*Prodotto e confezionato da Molino Sima Soc. Coop. a.r.l. nello stabilimento di via Circonvallazione 2, 44011-Argenta (FE), per nome e per conto di Molino Braga s.r.l. unipersonale*

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](mailto:farine@molinobraga.it)

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

