



# Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

<b>ORIGINE MP:</b> Italia	<b>CREMA DI RISO</b>	
	<b>CODICE INTERNO: MP-RISS-SAC-01</b>	
<b>STD PF 165</b>		<b>LOTTO:</b>

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	<b>CONFEZIONE:</b> Confezione in atmosfera protettiva 1 kg.
	<b>DATI GENERALI</b>
	<b>ingredienti:</b> Farina di riso
	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>
	<b>ASPETTO:</b> farinosa, esente da grumi asciutta e priva di sostanze estranee
	<b>COLORE:</b> bianco
	<b>ODORE:</b> tipico e gradevole

### PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<10 <sup>5</sup>	Max
Muffe/lieviti	Ufc/g	<5X10 <sup>4</sup>	Max
Enterobacteriacee	Ufc/g	<500	Max
Staphilococcus aureus	Ufc/g	assente	
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	assente	
Escherichia coli	Ufc/1g	assente	
Bacillus cereus	Ufc/g	assente	
Listeria	Ufc/1 g	assente	
Salmonella	Ufc/25g	assente	

### PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
UMIDITA'	%	< 14	
FRAMMENTI DI INSETTI		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, 149/2008 e	

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1561/368
GRASSI	g	2,1
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,5
CARBOIDRATI	g	78,7
Di Cui Zuccheri	g	1,2
PROTEINE	g	8,2
SALE	g	0.01

**GRANULOMETRIA**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>
passaggio al setaccio	>425µm	0 ± 2%
passaggio al setaccio	>250µm	25 ± 5%
passaggio al setaccio	>160µm	55 ± 10%
passaggio al setaccio	>125µm	10 ± 5%
passaggio al setaccio	<125µm	10 ± 2%



**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.

**ALLERGENI:** NON contiene allergeni.

*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**