



Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

ORIGINE MP: ITALIA

SEMOLA DI MAIS BRAMATA
CODICE INTERNO: MP-MBRA-SAC-01

STD PF 167

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



CONFEZIONE: Confezione in atmosfera protettiva 1 kg.

DATI GENERALI

Farina di mais

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: semolosa, esente da grumi, asciutta e priva di sostanze estranee.

COLORE: giallo

ODORE: tipico e gradevole

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE


PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<100.000	Max
Muffe/lieviti	Ufc/g	<5x10 ⁴	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	1440/340
GRASSI	g	1
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,20
CARBOIDRATI	g	74
Di Cui Zuccheri	g	0,64
PROTEINE	g	6,6
FIBRE	g	4,1

SALE	g	0,01
GRANULOMETRIA		
PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
passaggio al setaccio	>1000µm	2 ± 1%
passaggio al setaccio	>800µm	25 ± 5%
passaggio al setaccio	>710µm	22 ± 5%
passaggio al setaccio	>500µm	38 ± 5%
passaggio al setaccio	>315µm	12 ± 3%
passaggio al setaccio	<315µm	1% max
		<p>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.</p>
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		pagina 2 di 2