



Molino
Braga

rev.02 pagina 1 di 2

ORIGINE MP: ITALIA	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 BIOLOGICA CODICE INTERNO: BI-TIPO-SAC-01
-----------------------	---

STD PF 81

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 bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee.

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	≤0.65	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥11	±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 ⁻⁴ J	200-220	+/-8%
P/L		0.4-0.6	+/-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 ⁵	Max
Muffe/lieviti	Ufc/g	<10 ³	Max
E.Coli	Ufc/g	<10	Max
Coliformi totali	Ufc/g	<10 ³	Max
Salmonella	Ufc/25g	Assente	
Enterobatteriacee	Ufc/g	<10 ⁴	
Bacillus Cereus	Ufc/g	<10 ²	

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

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1426/341
GRASSI	g	1.00
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0.23
CARBOIDRATI	g	76.20
Di Cui Zuccheri	g	1.80
FIBRE	g	2.90
PROTEINE	g	11.50
SALE	g	0,01

GRANULOMETRIA

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
Rifiuto al setaccio	250µm	Tracce
Rifiuto al setaccio	250- 150µm	11%
Rifiuto al setaccio	150-112µm	32%
Rifiuto al setaccio	<112µm	57%



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
SITO www.molinobraga.eu

