



Molino  
**Braga**

rev.02 pagina 1 di 2

ORIGINE MP:  
ITALIA

**FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO BIOLOGICA**  
**CODICE INTERNO: BI-INTE-SAC-01**

STD PF 85

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 con frammenti di crusca, fine e senza grumi.

**COLORE:** la farina si presenta di colore marmoreo, con frammenti di crusca di colore marrone.

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

**CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE**

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
CENERI	% s.s.	1.30-1.70	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥12	±10%
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	<15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
FALLING NUMBER	Secondi	>250	±10%

**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	1334/319
GRASSI	g	1.90
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0.40
CARBOIDRATI	g	67.80
Di Cui Zuccheri	g	2.10
FIBRE	g	8.40
PROTEINE	g	12.00
SALE	g	0,01

**GRANULOMETRIA**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>VALORE</b>
Rifiuto al setaccio	>250µm	13%
Rifiuto al setaccio	250-150µm	14%
Rifiuto al setaccio	150-112µm	26%
Rifiuto al setaccio	<112µm	47%



**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**

