



Molino Braga

rev.02 pagina 1 di 2

ORIGINE MP:
Comunità Europea

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 MACINATA A PIETRA
CODICE INTERNO : FA-T1MP-SAC-01; FA-T1MP-SAC-10; FA-T1MP-SAC-25

STD PF 130

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: sacco di plastica da 1 kg. Sacco di carta da 10 kg e 25 kg.

DATI GENERALI

Prodotto è ottenuto dalla macinazione a pietra e conseguente abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; è conforme alla legislazione italiana ed in particolare al D.P.R. del 09 Febbraio 2001 n.187 e s.m.i. 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.	≤0.80	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
PROTEINE	% s.s.	≥12.0	-0,3
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	≤15.50	valori massimi per legge D.P.R. 9 Febbraio 2001,187
FALLING NUMBER	Secondi	≥220	±10%

PROPRIETA' REOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
W	10 ⁻⁴ J	300-320	+/-8%
P/L		0.50-0.70	+/-8%
ASSORBIMENTO ACQUA (a 14% Umidità)	%	57-58	+/-1%
STABILITA'	Minuti	≥6	±3 Minuti

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<5x10 ⁻⁵	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	<10 ⁴	Max
STAPHILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	250	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
ENTEROBACTERIACEE	Ufc/g	<10 ⁴	Max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1458/349
GRASSI	g	1,5
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,1

CARBOIDRATI	g	68
Di Cui Zuccheri	g	1,8
FIBRE	g	3,3
PROTEINE	g	12,5
SALE	g	0,002

PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
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	



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 per il formato da 10 kg e 25 kg. 14 mesi per il formato da da 1 kg

ALLERGENI: contiene **GLUTINE**, può contenere **SOIA, SESAMO, LATTE, SENAPE.**

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