



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

ORIGINE MP: Comunità Europea	FARINA DI MAIS GIALLO BRAMATA CODICE INTERNO: MP-MBRA-SAC-01; MP-MBRA-SAC-25
STD PF 90	LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	CONFEZIONE: Sacco di plastica da 1 kg. Sacco di carta da 25 kg.
	DATI GENERALI
<p>Prodotto ottenuto dal mais ibrido, liberato dalle sostanze estranee ed impurità, tramite un processo di macinazione a secco e abburattamento in cui sono essenzialmente rimossi la crusca e il germe.</p>	

	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
	ASPETTO: si presenta in polvere asciutta.
	COLORE: si presenta di colore giallo, omogeneo e privo di tonalità estranee.
ODORE: caratteristico, privo di sentori anomali e/o di ammuffimento.	

CARATTERISTICHE CHIMICHE-BIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
PROTEINE	% s.s.	6	max
UMIDITA' MASSIMA	% sul peso	15.50	max

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	<10 ⁵	Max
Muffe/lieviti	Ufc/g	<10 ⁴	Max
Enterobatteri totali	Ufc/g	<10 ³	Max
Salmonella	Ufc/25g	Assente	

PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI		30/50 g	Max
PELI DI RODITORE		30/50 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	1569/375
GRASSI	g	1.40
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0.17
CARBOIDRATI	g	83
Di Cui Zuccheri	g	0.64

FIBRE	g	2.1
PROTEINE	g	6.00
SALE	g	0.025

GRANULOMETRIA

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
passaggio al setaccio	800µm	90%
passaggio al setaccio	425µm	30%



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: 1 anno dalla data di confezionamento nel formato da 25 kg, 14 mesi nel formato da 1 kg.

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

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 13/01/24

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