



## SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	<b>BROWN BREAD</b>		
Classificazione tecnica	Semilavorato per pane scuro con più cereali e semi		
Codice articolo	C.028		
Ingredienti	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", altri cereali 22% (farina integrale di <b>segale</b> , farina d' <b>orzo</b> tostato, farina d' <b>orzo</b> caramellato, farina di <b>grano</b> maltato, pasta acida di <b>grano</b> essiccata, fiocco d' <b>avena</b> ), semi 10% (gritz di <b>soia</b> , semi di lino, semi di girasole), sale, emulsionante: E472e, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, latte, sesamo e senape.		
Dosi d'impiego	BROWN BREAD	Kg 10	
	Acqua	Kg 5,6	
	Lievito	g 350	
Applicazione	Tipico pane scuro dal caratteristico gusto nord-europeo, ma dallo sviluppo e dalla friabilità italiana		
Confezione	Sacco in carta politenata a più strati da kg 25.		
Conservazione	In luogo fresco ed asciutto a temperatura inferiore a 25° C.		
Shelf-life	10 mesi		
Specifiche microbiologiche	Carica batterica totale	< 10000 ufc/g	
	Coliformi totali	< 1000 ufc/g	
	Muffe e lieviti	< 1000 ufc/g	
	Salmonella	assente in 25 g	
Residui antiparassitari e metalli	Entro i limiti di legge		
HACCP	In ottemperanza al reg. CEE n. 852/2004 e successivi aggiornamenti		
Tracciabilità	In ottemperanza al reg. CEE n. 178/2008 e successivi aggiornamenti		
OGM	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle direttive 1829/2003 e 1830/2003.		
Dichiarazione nutrizionale		Valori medi per 100 g di semilavorato	
		Energia	1466 KJ / 349 Kcal
		Grassi	4,4 g
		di cui saturi	0,9 g
		Carboidrati	64 g
		di cui zuccheri	5,5 g
		Fibre	5,2 g
		Proteine	16 g
		Sale	1,95 g

19/06/2024

**MELFEL** S.r.l.

Prodotti per la panificazione e la pasticceria

Via E. Fermi, 11 – 20060 Pessano con Bornago (Mi) Tel. 0295742970 – Fax 0295743460

Sede Legale: Via E. Toti, 2 – 20123 Milano - Capitale Sociale €39.000,00

R.E.A. MI n. 1324604 – Reg. Impr. MI Cod. Fisc. Part.IVA 09803990150

[www.melfel.it](http://www.melfel.it) – email: [info@melfel.it](mailto:info@melfel.it) – [melfel@aziendapec.it](mailto:melfel@aziendapec.it)