# SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| Nome del prodotto | **CANAPAN** |
| Classificazione tecnica | Semilavorato con farina di semi di Canapa Sativa. |
| Codice articolo | C.083 |
| Ingredienti | Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di semi di canapa, sale, farina di **grano** maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.<br>Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, latte e sesamo. |
| Dosi d'impiego | CANAPAN Kg 10<br>Acqua Kg 5,5<br>Lievito g 300 |
| Applicazione | Per ottenere prodotti da forno dal gusto unico e con le fibre della canapa sativa. |
| Confezione | Sacco in carta politenata a più strati da Kg 15. |
| Conservazione | In luogo fresco ed asciutto a temperatura inferiore a 25° C. |
| Shelf-life | 10 mesi |
| Specifiche microbiologiche | Carica batterica totale < 10000/g<br>Coliformi totali < 1000/g<br>Muffe e lieviti < 1000/g<br>Salmonella assente |
| Residui antiparassitari e metalli | Entro i limiti di legge |
| Etichettatura | Con le dosi indicate nella ricetta il cartellino del pane deve essere il seguente: farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, farina di semi di canapa, lievito, sale, farina di **grano** maltato, alfa amilasi. (Facoltativo: alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300). |

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 Enrico 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 – email: info@melfel.it – melfel@aziendapec.it