



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	CURCUMIX
Classificazione tecnica	Semilavorato per la produzione di pane e focacce.
Codice articolo	C.079
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena , farina di avena , semi di girasole, sale, strutto commestibile, emulsionante E 472e, destrosio, farina di grano maltato, E 100 curcuma, alfa amilasi, agente di trattamento della farina E 300. Può contenere tracce di segale, orzo, farro, soia, latte e sesamo.
Dosi d'impiego	CURCUMIX Kg 10 Acqua Kg 5,5 Olio d'oliva g 200 Lievito g 300
Applicazione	Per bocconcini e filoni ricchi di sapore e dall'intenso colore giallo
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/g Coliformi totali < 1000/g Muffe e lieviti < 1000/g 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, fiocchi di avena , farina di avena , olio d'oliva, semi di girasole, sale, lievito, strutto commestibile, emulsionante E 472e, destrosio, farina di grano maltato, E 100 curcuma. (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 Cappuccini, 4 – 20122 Milano Capitale Sociale €39.000,00

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

www.melfel.it – E-mail: info@melfel.it – melfel@aziendapec.it