



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	FELBRIO																				
Classificazione tecnica	Semilavorato per la produzione di paste lievitate.																				
Codice articolo	E.001																				
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, olio di palma, glutine vitale di grano , latte scremato in polvere, sale, emulsionate: E472e; destrosio, farina di grano maltato, alfa amilasi, aromi naturali, colorante: E160a; agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, sesamo e senape.																				
Dosi d'impiego	FELBRIO	kg	10																		
	Acqua	kg	3,9																		
	Lievito	g	300																		
Applicazione	Indispensabile per produrre con la massima facilità brioche, veneziane, croissant, trecce, krapfen e qualsiasi altro tipo di paste lievitate.																				
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 25g																				
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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100 g di semilavorato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1586 KJ / 375 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>6,0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td>2,8 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>68 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>2,1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,46 g</td> </tr> </tbody> </table>			Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1586 KJ / 375 Kcal	Grassi	6,0 g	di cui saturi	2,8 g	Carboidrati	68 g	di cui zuccheri	12 g	Fibre	2,1 g	Proteine	11 g	Sale	0,46 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																					
Energia	1586 KJ / 375 Kcal																				
Grassi	6,0 g																				
di cui saturi	2,8 g																				
Carboidrati	68 g																				
di cui zuccheri	12 g																				
Fibre	2,1 g																				
Proteine	11 g																				
Sale	0,46 g																				

22/05/2024

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