



## SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	<b>IL CAMPAGNOLO</b>																			
Classificazione tecnica	Semilavorato per pane campagnolo con più cereali e semi.																			
Codice articolo	C.040																			
Ingredienti	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", semi 17% (semi di girasole, semi di <b>sesamo</b> ), altri cereali 14% (farina d' <b>avena</b> , farina d' <b>orzo</b> , fiocchi di <b>grano</b> , fiocchi d' <b>avena</b> , glutine vitale di <b>grano</b> , pasta acida di <b>grano</b> essiccata, farina di <b>grano</b> maltato), sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, latte e senape.																			
Dosi d'impiego	IL CAMPAGNOLO	kg 10																		
	Acqua	kg 5,5																		
	Lievito	g 350																		
Applicazione	Per ottenere pane dal particolare gusto di più farine e dall'invitante profumo di semi tostati.																			
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																			
Rintracciabilità	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" style="text-align: center;">Valori medi per 100 g di semilavorato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">1567 KJ / 374 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">9,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: right;">1,0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">63 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">4,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">14 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">1,9 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1567 KJ / 374 Kcal	Grassi	9,5 g	di cui saturi	1,0 g	Carboidrati	63 g	di cui zuccheri	1,8 g	Fibre	4,5 g	Proteine	14 g	Sale	1,9 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																				
Energia	1567 KJ / 374 Kcal																			
Grassi	9,5 g																			
di cui saturi	1,0 g																			
Carboidrati	63 g																			
di cui zuccheri	1,8 g																			
Fibre	4,5 g																			
Proteine	14 g																			
Sale	1,9 g																			

01/03/2024

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