



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	LA TARTARUGA
Classificazione tecnica	Semilavorato per la produzione di pane con farina di mais e avena
Codice articolo	C.023
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di mais bramata (4,7%), farina d' avena (2,2%), sale, latte scremato in polvere, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia e sesamo.
Dosi d'impiego	LA TARTARUGA kg 10 Acqua kg 5,5 Lievito g 300
Applicazione	Per ottenere pani dalla forma caratteristica, dal gusto particolare e dall'ottimo sviluppo.
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
Etichettatura	Con le dosi indicate nella ricetta il cartellino del pane sarà il seguente: Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, farina di mais bramata (3,1%), farina d' avena (1,4%), lievito, sale, latte scremato in polvere, farina di grano maltato. (Facoltativo: alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300).

180416

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