



## SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	<b>MELSEGALE</b>																			
Classificazione tecnica	Semilavorato per pane con farina di segale.																			
Codice articolo	C.002																			
Ingredienti	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina integrale di <b>segale</b> (35%), glutine vitale di <b>grano</b> , sale, farina d' <b>orzo</b> torrefatto, farina di <b>grano</b> maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, latte, sesamo e senape.																			
Dosi d'impiego	MELSEGALE      kg 10 Acqua              kg 6 Lievito             g 250																			
Applicazione	Per un ottimo pane di segale, dal caratteristico gusto ma con ottimo sviluppo e friabilità.																			
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/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"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100 g di semilavorato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1398 KJ / 333 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>68 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>6,1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,8 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1398 KJ / 333 Kcal	Grassi	1,2 g	di cui saturi	0,2 g	Carboidrati	68 g	di cui zuccheri	1,8 g	Fibre	6,1 g	Proteine	13 g	Sale	1,8 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																				
Energia	1398 KJ / 333 Kcal																			
Grassi	1,2 g																			
di cui saturi	0,2 g																			
Carboidrati	68 g																			
di cui zuccheri	1,8 g																			
Fibre	6,1 g																			
Proteine	13 g																			
Sale	1,8 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](http://www.melfel.it) – E-mail: [info@melfel.it](mailto:info@melfel.it) – [melfel@aziendapec.it](mailto:melfel@aziendapec.it)