



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	MELSEGALE																			
Classificazione tecnica	Semilavorato per pane con farina di segale.																			
Codice articolo	C.002																			
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di segale (35%), glutine vitale di grano , sale, farina d' orzo torrefatto, farina di grano 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 – E-mail: info@melfel.it – melfel@aziendapec.it