



## SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	<b>NERETTO</b>																					
Classificazione tecnica	Semilavorato per pane scuro con farine e semi vari																					
Codice articolo	C.099																					
Ingredienti	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", semi di miglio, farina di <b>segale</b> integrale, semi di lino, semi di girasole, farina di <b>malto</b> d'orzo torrefatto, farina di <b>grano</b> maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300, sale. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, latte, sesamo e senape.																					
Dosi d'impiego	NERETTO	Kg 10																				
	Acqua	Kg 5,5																				
	Lievito	g 250																				
	Olio d'oliva	g 200																				
Applicazione	Pane dal caratteristico colore scuro, friabile e gustoso.																					
Confezione	Sacco in carta politenata a più strati da kg 15.																					
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																					
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%;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valori medi per 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">1444 KJ/344 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">1,3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">73 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">3,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">12 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0,01 g</td> </tr> </tbody> </table>		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Valori medi per 100 g		Energia	1444 KJ/344 Kcal	Grassi	1,3 g	di cui saturi	0,2 g	Carboidrati	73 g	di cui zuccheri	1,5 g	Fibre	3,0 g	Proteine	12 g	Sale	0,01 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE																						
Valori medi per 100 g																						
Energia	1444 KJ/344 Kcal																					
Grassi	1,3 g																					
di cui saturi	0,2 g																					
Carboidrati	73 g																					
di cui zuccheri	1,5 g																					
Fibre	3,0 g																					
Proteine	12 g																					
Sale	0,01 g																					

24/02/2022

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