



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	NOSY PAN		
Classificazione tecnica	Semilavorato con moringa del Madagascar e sesamo nero		
Codice articolo	C.093		
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", moringa in polvere (3,5%), semi di sesamo nero (3,3%), glutine vitale di grano , farina di grano maltato, pasta acida di grano essiccata, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia e latte.		
Dosi d'impiego	NOSY PAN	Kg 10	
	Acqua	Kg 5,5	
	Lievito	g 250	
	Sale	g 150	
Applicazione	Per gustosi prodotti da forno salati o dolci		
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.		
Valori nutrizionali	Valori medi per 100 g di semilavorato		
	Energia	1422 KJ / 322 Kcal	
	Grassi	3,0 g	
	di cui saturi	0,3 g	
	Carboidrati	71 g	
	di cui zuccheri	2,0 g	
	Fibre	3,2 g	
	Proteine	13 g	
	Sale	0,01 g	

Rev 1 2018/09/25

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