



SCHEMA TECNICA

Nome del prodotto	NUCLEO ATTIVO																			
Classificazione tecnica	Madre acida in polvere per tutti gli impasti.																			
Codice articolo	AB.01																			
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", 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, latte, sesamo e senape.																			
Dosi d'impiego	3 - 6% sulla farina impiegata																			
Applicazione	In tutti gli impasti dove si vogliono sostituire bighe e paste di riporto, mantenendo comunque intatte tutte le caratteristiche date da lunghe fermentazioni.																			
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 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>1433 KJ / 342 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>75 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>3,8 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>12 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,01 g</td></tr></tbody></table>		Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1433 KJ / 342 Kcal	Grassi	1,2 g	di cui saturi	0,2 g	Carboidrati	75 g	di cui zuccheri	2,5 g	Fibre	3,8 g	Proteine	12 g	Sale	0,01 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																				
Energia	1433 KJ / 342 Kcal																			
Grassi	1,2 g																			
di cui saturi	0,2 g																			
Carboidrati	75 g																			
di cui zuccheri	2,5 g																			
Fibre	3,8 g																			
Proteine	12 g																			
Sale	0,01 g																			

20/01/2024

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 Enrico Toti,2 – 20122 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