



SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	PAN DI FARRO																			
Classificazione tecnica	Semilavorato per la produzione di pane con farina di farro.																			
Codice articolo	C.014																			
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", fiocco di frumento , farina di farro (15%), sale, pasta acida di grano essiccata, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce altri cereali contenenti glutine, soia, latte e sesamo.																			
Dosi d'impiego	PAN DI FARRO kg 10 Acqua kg 5,2 Lievito g 250																			
Applicazione	Per ottenere panini e pagnotte dal tipico gusto di farro.																			
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valori medi per 100 g di semilavorato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: center;">1398 KJ / 334 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: center;">1,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: center;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: center;">73 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: center;">1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: center;">4,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: center;">11 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: center;">1,84 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1398 KJ / 334 Kcal	Grassi	1,1 g	di cui saturi	0,2 g	Carboidrati	73 g	di cui zuccheri	1,8 g	Fibre	4,0 g	Proteine	11 g	Sale	1,84 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																				
Energia	1398 KJ / 334 Kcal																			
Grassi	1,1 g																			
di cui saturi	0,2 g																			
Carboidrati	73 g																			
di cui zuccheri	1,8 g																			
Fibre	4,0 g																			
Proteine	11 g																			
Sale	1,84 g																			

251116

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 – 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