



## SCHEDA TECNICA

| Nome del prodotto                     | <b>PAN DI SOIA</b>   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|---------|--------------------|--------|-------|---------------|-------|-------------|------|-----------------|-------|-------|-------|----------|------|------|--------|
| Classificazione tecnica               | Semilavorato per pane con farina e gritz di soia.  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Codice articolo                       | C.080  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Ingredienti                           | Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina di <b>grano</b> tenero integrale, gritz di <b>soia</b> (10%), farina di <b>soia</b> (6,7%), sale, glutine vitale di <b>grano</b> , emulsionante: E472e; destrosio, farina di <b>grano</b> maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300.<br>Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, latte, sesamo e senape.   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Dosi d'impiego                        | PAN DI SOIA      kg 10<br>Acqua              kg 5,5<br>Lievito             g 300   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Applicazione                          | Per pane e grissini con farina e gritz di soia, dal gusto e sapore inconfondibili.   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| 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<br>Coliformi totali              < 1000 ufc/g<br>Muffe e lieviti                < 1000 ufc/g<br>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"><thead><tr><th colspan="2">Valori medi per 100 g di semilavorato</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia</td><td>1555 KJ / 372 Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>6,2 g</td></tr><tr><td>di cui saturi</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>63 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>6,7 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,10 g</td></tr></tbody></table> |  | Valori medi per 100 g di semilavorato |  | Energia | 1555 KJ / 372 Kcal | Grassi | 6,2 g | di cui saturi | 1,2 g | Carboidrati | 63 g | di cui zuccheri | 2,5 g | Fibre | 6,7 g | Proteine | 19 g | Sale | 2,10 g |
| Valori medi per 100 g di semilavorato |  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Energia                               | 1555 KJ / 372 Kcal   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Grassi                                | 6,2 g  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| di cui saturi                         | 1,2 g  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Carboidrati                           | 63 g   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| di cui zuccheri                       | 2,5 g  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Fibre                                 | 6,7 g  |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Proteine                              | 19 g   |  |                                       |  |         |                    |        |       |               |       |             |      |                 |       |       |       |          |      |      |        |
| Sale                                  | 2,10 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](http://www.melfel.it) – E-mail: [info@melfel.it](mailto:info@melfel.it) – [melfel@aziendapec.it](mailto:melfel@aziendapec.it)