



SCHEMA TECNICA

Nome del prodotto	ZUCCAMIX																			
Classificazione tecnica	Semilavorato per la produzione di pane e dolci con farina di zucca.																			
Codice articolo	C.073																			
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di zucca (10%), destrosio, latte scremato in polvere, glutine vitale di grano , sale, emulsionante: E472e; farina di grano maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia e sesamo.																			
Dosi d'impiego	ZUCCAMIX kg 10 Acqua kg 5,5 Lievito g 300																			
Applicazione	Per ottenere soffici pani e gustosi dolci al gusto di zucca con il caratteristico colore giallo																			
Confezione	Sacco in carta politenata a più strati da Kg 15.																			
Conservazione	In luogo fresco ed asciutto ad una 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;">1403 KJ / 335 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: center;">1,2 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: center;">0,4 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;">5,3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: center;">3,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: center;">12 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: center;">1,98 g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori medi per 100 g di semilavorato		Energia	1403 KJ / 335 Kcal	Grassi	1,2 g	di cui saturi	0,4 g	Carboidrati	73 g	di cui zuccheri	5,3 g	Fibre	3,0 g	Proteine	12 g	Sale	1,98 g
Valori medi per 100 g di semilavorato																				
Energia	1403 KJ / 335 Kcal																			
Grassi	1,2 g																			
di cui saturi	0,4 g																			
Carboidrati	73 g																			
di cui zuccheri	5,3 g																			
Fibre	3,0 g																			
Proteine	12 g																			
Sale	1,98 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 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 – email: info@melfel.it – melfel@aziendapec.it