SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto	**AMICO**
Classificazione tecnica	Coadiuvante tecnologico per qualsiasi tipo di pane.
Codice articolo	A.007
Ingredienti	Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **grano** maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300. Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, latte, sesamo e senape.
Dosi d'impiego	0,5 - 1% sulla farina impiegata
Applicazione	Negli impasti diretti, per assicurare un ottimo sviluppo, friabilità e fragranza. E' sconsigliato l'uso nelle farine additivate con acido L ascorbico.
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	

Valori medi per 100 g di coadiuvante	
Energia	1428 KJ / 341 Kcal
Grassi	1,1 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	75 g
di cui zuccheri	2,6 g
Fibre	3,5 g
Proteine	11 g
Sale	0,01 g

19/01/2022

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. Fermi, 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