



Stabilimento e Amministrazione:
 25010 Sanzeno Naviglio BS
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986
 Tel. +39 0305236299
<http://www.alergo.it>
 e-mail: info@alergo.it

SCHEDA TECNICA BASE MAIS SENZA GLUTINE	MIPA Snc.
---	------------------

BASE MAIS SENZA GLUTINE

1. DENOMINAZIONE

Base mais senza glutine.

2. INGREDIENTI

Farina di mais, amido di mais, olio di semi di girasole, lievito fresco, zucchero, fibre di cicoria, sale, emulsionante: idrossimetilcellulosa, farina di psyllium, addensante: farina di guar.

Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1145 KJ -272 kcal
Grassi	6,4 g
di cui saturi	0,93 g
Carboidrati	49,4 g
di cui zuccheri	4,41 g
Fibre	4,9 g
Proteine	1,8 g
Sale	1,65 g

4. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

4.1 CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Assenza di OGM (etichettatura in accordo con i requisiti dei Reg CE 1829/03 e Reg CE 1830/03).
- Residui di prodotti fitosanitari in accord ai requisiti del Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

4.2 CARATERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Microorganismi patogeni assenti
- CBT < 1000 ufc/g
- Miceti < 100 ufc/g
- Coliformi totali < 100 ufc/g
- Micotossine e metalli pesanti, entro i limiti previsti dal Reg CE 1181/06 e successive modifiche ed integrazioni
- Assenza di infestanti e corpi estranei

4.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto fisico tipico del trancio di pizza
- Odore e gusto tipico di mais
- Consistenza croccante/fragrante



Stabilimento e Amministrazione:
 25010 Sanzeno Naviglio BS
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986
 Tel. +39 0305236299
<http://www.alergo.it>
 e-mail: info@alergo.it

SCHEDA TECNICA BASE MAIS SENZA GLUTINE	MIPA Snc.
---	------------------

5. SHELF LIFE, NUMERO DI LOTTO E DATA DI SCADENZA E METODO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura -18°, nella confezione integra. In queste condizioni il prodotto ha 12 mesi di shelf life.

Il prodotto, una volta scongelato, può essere conservato per un massimo di 7 giorni a temperatura non superiore di +4°.

Il numero di lotto è identificato tramite la data di scadenza scritta sulla confezione, riportata come gg/mm/aa.

6. ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

Mettere in forno preriscaldato a 200°/240° per 2/3 minuti.

7. CONFEZIONAMENTO

L'unità di vendita è descritta sotto:

TIPO DI PACKAGING	FORMATO	
Imballo primario: busta in materiale plastico, idoneo al contatto con alimenti Imballo secondario: scatola di cartone	90 g	
PALLETTIZZAZIONE	<i>N° pezzi/cartone</i>	64
	<i>N° strati/pallet</i>	11
	<i>N° pezzi/pallet</i>	4224

Prodotto in via Diaz 30 Sanzeno Naviglio Brescia (Bs).