



La bottega delle mondine  
di MIPA di Pansi Andrea e Mino Paolo snc

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](mailto:info@alergo.it)

**SCHEDA TECNICA**  
**MUFFIN SENZA GLUTINE**

**MIPA Snc.**

## MUFFIN SENZA GLUTINE

### 1. DENOMINAZIONE

Muffin senza glutine.

### 2. INGREDIENTI

Amido di frumento deglutinato, zucchero, BURRO, UOVA, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, limone,

EMULSIONANTI: E472b, E477; ADDENSANTI: fibre vegetali; AGENTI LIEVITANTI: E450i, E500i

Prodotto in uno stabilimento che utilizza FRUTTA A GUSCIO.

### 3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1967 KJ -471 kcal
Grassi	26,5 g
di cui saturi	16,8 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	2,8 g
Proteine	4,4 g
Sale	0,25 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 accordo ai requisiti del Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

#### 4.2 CARATTERISTICHE 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 muffin
- Odore e gusto tipico del muffin



La bottega delle mondine  
di MIPA di Pansi Andrea e Mino Paolo snc

**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](mailto:info@alergo.it)

<b>SCHEDA TECNICA MUFFIN SENZA GLUTINE</b>	<b>MIPA Snc.</b>
--	------------------

- Consistenza morbida e fragrante.

#### 5. SHELF LIFE, NUMERO DI LOTTO E DATA DI SCADENZA

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura non superiore di -18°, nella confezione integra.

In queste condizioni il prodotto ha 12 mesi di shelf life.

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 microonde per 30 secondi oppure scongelare a temperatura ambiente.

#### 7. CONFEZIONAMENTO

L'unità di vendita è descritta sotto:

TIPO DI PACKAGING	FORMATO	
Imballo primario: sacchetto flowpack, idoneo al contatto con alimenti Imballo secondario: scatola di cartone	50 g	
<b>PALLETTIZZAZIONE</b> <b>(1 pallet 2520 pz)</b>	<i>N° pezzi/cartone</i>	12
	<i>N° cartoni/strato</i>	14
	<i>N° strati/pallet</i>	15

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

