



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

**SCHEDA TECNICA
BRIOCHE SENZA GLUTINE**

MIPA Snc.

BRIOCHE SENZA GLUTINE

1. DENOMINAZIONE

Brioche senza glutine.

2. INGREDIENTI

Ingredienti:Amidi,amido di frumento deglutinato,zucchero,BURRO,UOVA,LATTE scremato in polvere,lievito di birra,fibre vegetali,addensanti:farina di semi di guar,farina di semi di psillyum,emulsionanti:E464;sale,aroma.

Prodotto in un laboratorio che utilizza FRUTTA A GUSCIO.

Farciture:

Marmellata di albicocche:

Sciroppo di glucosio-fruttosio,purea di albicocche,zucchero,addensanti:pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio;correttori di acidità:acido citrico e citrato di calcio;conservante:sorbato di potassio;aromi.

Crema pasticcera:

UOVA,LATTE,zucchero,amido di mais ,vaniglia.

Gianduia:

Zucchero,grasso vegetale(palma,girasole,shea,colza)in porzione variabile,
cacao magro in polvere,nocchie 6%,amido modificato,LATTE scremato in polvere,siero di LATTE in polvere,aroma,emulsionante:lecitina di SOIA,
acido:acido citrico.

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1904 KJ -457 kcal
Grassi	28,64 g
di cui saturi	3,5 g
Carboidrati	40,56 g
di cui zuccheri	10,5 g
Fibre	2,9 g
Proteine	9,13 g
Sale	0,45 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.



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
BRIOCHE SENZA GLUTINE**

MIPA Snc.

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 della brioche
- Odore e gusto tipico di pasta per brioche
- Consistenza soffice

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

Il prodotto deve essere conservato alla temperatura di almeno -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

Aprire la busta posizionare il cornetto su di un vassoio da brioches e infornare in forno tradizionale per 4/5' a 150°, oppure in microonde alla massima potenza per 35/45" (scelta consigliata se il cliente consuma il prodotto nell'immediato), se il prodotto viene esposto per la giornata è consigliabile scongelare il prodotto a temperatura ambiente.

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	60 g	
PALLETTIZZAZIONE (1 pallet 840pz)	<i>N° pezzi/cartone</i>	4
	<i>N° cartoni/strato</i>	14
	<i>N° strati/pallet</i>	15

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