



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 FOCACCIA SENZA GLUTINE	MIPA Snc.
--	------------------

FOCACCIA SENZA GLUTINE

1. DENOMINAZIONE

Focaccia senza glutine.

2. INGREDIENTI

Pasta senza glutine (acqua, amido di frumento deglutinato, farina di riso, amido di mais, olio extravergine di oliva, latte scremato in polvere, lievito, sale, emulsionante: idrossimetilcellulosa, farina di psyllium, addensante: farina di guar).
 Può contenere tracce di **pesce, uova, sesamo e 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 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 della focaccia
- Odore e gusto tipico di pasta per focaccia
- 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 FOCACCIA SENZA GLUTINE	MIPA Snc.
--	------------------

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

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente, 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

Scongelare a temperatura ambiente per 5 minuti, mettere in forno preriscaldato a 180° per 4/5 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	400 g	
PALLETTIZZAZIONE	<i>N° pezzi/cartone</i>	5
	<i>N° strati/pallet</i>	10
	<i>N° pezzi/pallet</i>	500

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