



SCHEMA TECNICA: BRIOSCIA SICILIANA CO TUPPO COD.E114

DENOMINAZIONE	BRIOSCIA SICILIANA CO TUPPO COD.E114
DESCRIZIONE	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
INGREDIENTI	FARINA DI FRUMENTO TIPO 00, ACQUA, FARINA DI FRUMENTO TIPO 0, ZUCCHERO, STRUTTO, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, ADDENSANTI: SORBITOLI, GOMMA DI GUAR, TUORLO D'UOVA, BURRO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, SALE, LATTE INTERO IN POLVERE, LIEVITO, DESTROSIO, FRUTTOSIO, AROMI, FARINA DI MALTO (FARINA DI FRUMENTO DIASTASICO), CURCUMA, AGENTI LIEVITANTI: CARBONATO ACIDO DI SODIO, ACIDIFICANTI: ACIDO CITRICO, FIBRA DI PSYLLIUM
ASPETTO ESTERNO	PRODOTTO DI FORMA CIRCOLARE, COSTITUITO DA UN CORPO PRINCIPALE AL CUI APICE È PRESENTE UN PROLUNGAMENTO DI FORMA SEMISFERICA; COLORE: TONALITA' DI MARRONE TIPICO DELLA BRIOSCIA FRESCA DOVUTO ALLA REAZIONE DI MAILLARD.
ASPETTO INTERNO	MICRO ALVEOLATURA REGOLARE DELLA PASTA INTERNA, CHE SI PRESENTA DI COLORE CHIARO CON TONALITA' TENDENTE AL GIALLO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	TIPICO DELLA BRIOSCIA FRESCA; PROFUMO DI AGRUMI, BURRO E VANIGLIA, SAPORE DOLCE CONSISTENZA SOFFICE TIPICA DA PRODOTTO DA FORNO
PESO NETTO	70 G
CONFEZIONE ADATTA PER ALIMENTI	PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA COSTITUITA DALLA MISCELA DEI SEGUENTI GAS INERTI: AZOTO E ANIDRIDE CARBONICA. IMBALLAGGIO PRIMARIO TERMOFORMATO CON FILM POLIACCOPPIATO FLESSIBILE COSTITUITO DAI SEGUENTI POLIMERI PLASTICI:(APET/PE-EVOH-PE) , (PET-LDPE)
CONSERVAZIONE	IL PRODOTTO NON HA PARTICOLARI PROBLEMI DI CONSERVABILITA' SOTTO IL PROFILO BATTERIOLOGICO, CONSERVAZIONE CONSIGLIATA TEMPERATURA AMBIENTE; EVITARE SBALZI TERMICI CALDO/FREDDO CHE POSSONO PROVOCARE DEFORMAZIONI STRUTTURALI OPPURE TRASUDAMENTI CHE POSSONO MODIFICARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
SHELF-LIFE	70 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE

DESTINAZIONE D'USO	GENERE DI LARGO CONSUMO; PRODOTTO NON INDICATO ALLE PERSONE: INTOLLERANTI O ALLERGIHE AL GLUTINE, AL LATTE E ALLE UOVA
ALLERGENI	CONTIENE ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
CROSS CONTAMINATION	IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

MODALITA' DI UTILIZZO	IL PRODOTTO NON NECESSITA DI PARTICOLARI ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO; SI CONSIGLIA RINVENIMENTO A CALDO PER ESALTARE ED ACCENTUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	IL PRODOTTO RISULTA CONFORME AI PARAMETRI MICROBIOLOGICI PREVISTI DAL REGOLAMENTO CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI • MICROORGANISMI A 30°C(CONTA) <10 • CBT < 10 • MICETI < 10 • COLIFORMI TOTALI < 10 • SALMONELLA SPP N.R. IN 25G • STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI <10	
VALORI NUTRIZIONALI	VALORI MEDI PER 100 G	
	ENERGIA	1317 KJ
	ENERGIA	313 KCAL
	GRASSI	9.6 G
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3.7 G
	CARBOIDRATI	51 G
	DI CUI ZUCCHERI	11 G
	DI CUI POLIOLI	2.7 G
	FIBRE	1.3 G
	PROTEINE	6.1 G
	SALE	0.77 G