	SCHEDA TECNICA PRODOTTO LE BRIOCHE ALL'ALBICOCCA 50g NUTRIFREE	Codice AEA124
		Rev.ne 0
		Emissione 15/02/2021

DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696030754
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696030751
Denominazione:	Prodotto dolciario da forno con farcitura all'albicocca senza glutine
Peso:	50 G
Shelf life (mesi):	4
Stabilimento di produzione:	Via della Galeotta loc. Palandri - 55011 Altopascio (Lucca) - Italia
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS

INGREDIENTI

Acqua, amido di mais, farcitura all'albicocca 18% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, addensanti: pectina, alginato di sodio e pirofosfato tetrasodico; correttori di acidità: acido citrico, citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi), zucchero, **burro** senza lattosio, farina di riso, addensate: idrossi-propil-metilcellulosa; lievito, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aromi, fibre di psyllium, proteine di **soia**, sale, curcuma, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio.

CONTAMINAZIONI CROCIATE

Può contenere tracce di **lupini**, **senape** e **nocciole**

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO


--

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente (lattosio <0,01%)
Frutta a guscio	Presente in tracce
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti ≥ 10 mg/Kg	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente in tracce
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Presente in tracce

PORZIONI

Peso porzione in g	50g
Numero di porzioni per confezione	4

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO LE BRIOCHE ALL'ALBICOCCA 50g NUTRIFREE	Codice AEA124
		Rev.ne 0
		Emissione 15/02/2021

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1176	14	588	7
Energia kcal	279	14	140	7
Grassi g	6,3	9	3,1	4
di cui acidi grassi saturi g	0,8	4	0,4	2
Carboidrati g	52	20	26	10
di cui zuccheri g	18	20	9,0	10
Fibre g	5,0		2,5	
Proteine g	1,4	3	0,7	1
Sale g	0,46	8	0,23	4

Porzione di riferimento per valori nutrizionali:	50g
--	-----

ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-271
Prodotto certificato lactose free	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

MODALITA' DI UTILIZZO

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO


Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	9,00	15,00	4,50
Unità logistica	Cartone	13,50	26,00	39,00

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
32	9	7	63

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 500	ufc/g
Lieviti	< 500	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p style="text-align: center;">LE BRIOCHE ALL'ALBICOCCA 50g</p> <p style="text-align: center;">NUTRIFREE</p>	Codice AEA124
		Rev.ne 0
		Emissione 15/02/2021

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Brioche rettangolare con top leggermente a cupola e farcitura
Colore	Chiaro e dorato, tipico del prodotto. Colore farcitura tipico del prodotto
Sapore	Sapore dolce, con note di burro, vaniglia ed albicocca, con aromatizzazione caratteristica tipica del prodotto.