

**SCHEDA TECNICA**

NOME PRODOTTO	<b>BRIOCHE MIGNON CON PASSATA DI ALBICOCCA</b>
DENOMINAZIONE	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</b>
PRODUTTORE	<b>SNC S.r.l.</b> Sede legale: viale Milanofiori Strada 3 B4 20057 Assago (MI) Sede unità operativa: via G. Guintellino 26, 20143 Milano - Tel. 02.39522727 <b>www.tramezzino.it</b>

**SPECIFICHE PRODOTTO**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>Prodotto dolciario da forno (59%) con passata di albicocca (41%)</b>
<b>Ingredienti</b>	Impasto brioche (59%) [Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00" (29%), <b>BURRO</b> (25,6%), <b>LATTE</b> intero a lunga conservazione (18%), farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0" (11%), zucchero semolato (4%), tuorlo d' <b>UOVO</b> (2,5%), zucchero a velo (3,6%),[saccarosio, amido di mais (3%)], lievito (1,8%), aroma arancio (1,8%), aroma limone (1,8%), sale fino (0,7%) vanillina (0,2%), passata di albicocca (41%) [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (S02), zucchero, gelificanti: E1442,E401,E440, acidificante: E330 acido Citrico, conservante.: E202, potassio sorbato, aromi, correttore di acidità: acido malico  <b>Può contenere: soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, pesce.</b>
Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto della legislazione in materia di alimenti. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.	

**SCHEMA TECNICA**

Modalità di conservazione	Shelf life
Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito, al riparo da fonti di calore.	24 h

Caratteristiche Microbiologiche		
	ORGANISMO	LIMITE
UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	Carica Microbica Totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/g
	Enterobacteriacee	<300 UFC/g
	E. coli	<10 UFC/g
	Staphilococcus coag.posit.	<10 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o derivati
------------	---

ALLERGENI	Presenza o assenza	Possibile Contaminaz. crociata	sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Presente</b>		<b>GRANO</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>		
Uova e prodotti a base di uova	<b>Presente</b>		<b>UOVA</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Soia e prodotti a base di soia	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Presente</b>		<b>LATTE BURRO</b>
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Semi di sesamo e derivati	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		

**SCHEDA TECNICA**

<b>VALORI NUTRIZIONALI in 100 g</b>			
	Energia	1398	kJ
		333	kcal
	Grassi	14	g
	di cui acidi grassi saturi	8,9	g
	Carboidrati	48	g
	di cui zuccheri	28	g
	Fibre	1,2	g
Proteine	4,5	g	
Sale	0,44	g	

<b>PACKAGING – UNITA' DI VENDITA</b>		
<b>Descrizione</b>	<b>Peso</b>	<b>Materiale imballo primario</b>
Singolo pezzo	50 g	Incarto idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il: 22/10/2020		
Redatto da: Assicurazione Qualità		Approvato da: Direzione Qualità

<b>NOTA</b>	Nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a SNC S.r.l.
-------------	---