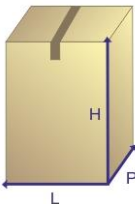


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Coque brioché da guarnire, surgelata			
CODICE PRODOTTO:		77900			
CODICE ARTICOLO		77900			
CODICE EAN		3220440101335			
CODICE DOGANALE		19059070			
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.547.001 C			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Brioche al burro (6,5%), cotta, surgelata			
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Coque brioché da guarnire, surgelata			
INGREDIENTI:		farina di FRUMENTO, BURRO 6,5% (BURRO in polvere, BURRO), UOVA, zucchero, LATTE parzialmente scremato, lievito, PANNA liquida col 18% di grassi (PANNA magra, amido di mais modificato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: pectina-cellulosa-farina di semi di carruba), GLUTINE di FRUMENTO, sale, tuorlo d'UOVO in polvere, emulsionante: E472e, proteine del LATTE, colorante: beta-carotene, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, preparazione per doratura (proteine del LATTE, destrosio, olio di colza), permeato di siero di LATTE. Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEDANO, SEMI DI SESANO, SENAPE e LUPINI.			
ORIGINE MATERIE PRIME		- Farina: Unione Europea - Burro: Francia			
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		Francia			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di utilizzo: Lasciare scongelare in cella frigorifera a +3°C per almeno 1 ora fuori dalla confezione o passare rapidamente al forno a 130°C per circa due minuti. Guarnire. Poi mettere in forno per circa 15 minuti a 130°C o nel microonde per circa 1 minuto e 30.			
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		SI	NO
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	SI

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Coque brioché da guarnire, surgelata		
	3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans</i> regia), noci di acagiù (<i>Anacardium</i> occidentale), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i> <i>vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni		
UNITÀ DI BASE	Cartone		
CALIBRO	50 g		
PESO NETTO CARTONE:	1,8 kg		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Coque brioché da guarnire, surgelata					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	40cm x 30cm x 14,2cm	36	1,8 kg		/
		Strati		8 cartoni			
		Pallet	120cm x 80cmx 157cm	80 cartoni			n° 8 cartoni per strato, n° 10 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: non applicabile - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: Non soggetto alla classificazione GEMRCN					
		Valori nutrizionali medi			Per 100g		
		Energia			1053 kJ / 250 kcal		
		Grassi			7,7 g		
		di cui acidi grassi saturi			4,6 g		
		Carboidrati			36,9 g		
		di cui zuccheri			5,6 g		
		Fibre			0,9 g		
		Proteine			8 g		
		Sale			0,64 g		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 06/2025
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Coque brioiché da guarnire, surgelata	
Specifiche nutrizionali	P/L:	0,40	
	Sodio:	251,97 mg	
	Calcio:	0 mg	
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI			
		CONFORMITA' / NORMA	
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 27/09/2023 applicabile da gennaio 2024	
	Flora lattica		
	Rapporto Flora / Lattici		
	Lieviti e Muffe		
	Enterobatteriacee		
	Coliformi 30°C		
	ASR 46°C		
	Stafilococchi a coagulasi positiva		
	Clostridium perfringens		
	Listeria monocytogenes		
	Salmonella		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Coque brioché da guarnire, surgelata			
		Pseudomonas			
		Escherichia coli			
		Bacillus cereus			
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
IMMAGINE					

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.