



Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.
Via Sondrio, 9 20053 Muggiò (MI)

Tel.: (39) 39-27171.1
Fax: (39) 39-2144493

BRIOPAN 4642/BM

COD: 816150

Il numero di codice è costituito da dieci cifre: le sei sopra riportate identificano il prodotto. Le altre quattro cifre successive, che sono riportate sugli altri documenti (etichette, DDT, ecc.), identificano l'imballo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Briciole di pangrattato di colore bianco con odore e sapore tipico di pane. Adatto per la preparazione di impanature di prodotti alimentari diversi.

DATI ANALITICI

Microbiologici			Nutrizionali			Chimico-fisici		
Carica mesofila totale	ufc/g	<10 ⁴	Proteine	%	9,6	Umidità	<10,0	
Escherichia coli	assente in 1 g		Carboidrati	%	75,0			
Muffe e Lieviti	ufc/g	<5x10 ²	Lipidi	%	1,3			
Salmonella spp.	assente in 25 g		Fibra	%	4,0			

GRANULOMETRIA (100 g per 5³)

Apertura (mm)	Valori medi (%)
sopra 1,70	max 5
sopra 0,70	45-65
sopra 0,25	30-50
sotto 0,25	max 12

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale.

DENOMINAZIONE (PER VS. ETICHETTE)

Pangrattato

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi.

STOCCAGGIO

Si consiglia lo stoccaggio in luogo fresco, asciutto e ben aerato; dopo l'uso richiudere la confezione e comunque consumare rapidamente il prodotto residuo.

N.B. Le informazioni sopra riportate fanno riferimento al prodotto in confezione originale e rappresentano una guida di massima per il rispetto delle vigenti normative. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto. La Kerry Ingredients & Flavours Italia SpA non si assume responsabilità per eventuali usi o dosaggi impropri del prodotto.

Preparato da:	Approvato da:	Data d'emissione: 10/01/05
S. Cairolì	E. Beretta	Rev. n. 1 del 01/10/08