

MILO

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di brioches morbide, siciliane e dolci lievitati come nuvola. Leggerezza, fragranza e sapore perfetto.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero, tuorlo d'UOVO in polvere, grasso di cocco non idrogenato, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, farina di GRANO tenero maltato, sale, emulsionante: E471, aromi, antiossidante: acido ascorbico.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	bianco
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di bricioles, panbrioches, nuvole e dolci lievitati
Dosaggio consigliato	Dosare 1000g di prodotto, 200g di acqua, 150g di UOVA, 30g di lievito di birra, 100g di burro/margarina morbida.
Preparazione	Impastare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti con spirale o impastatrice tuffante. Aggiungi burro/margarina morbido ed impasta per altri 5 minuti. Lasciare riposare per 15 minuti a temperatura ambiente comprendo l'impasto. Spezzare e dividere in due palline una grande (circa 40 g) e una più piccola che sarà il tupper della brioche (circa 15g). Arrotolare le palline e praticare un buco in quella grande adagiando al suo interno la più piccola. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 minuti a 28-30°C con umidità, coprendo. Lucidare con UOVA e cuocere a 200-210 °C per 18 minuti. aprire la valvola ultimi minuti di cottura
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	no
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

MILO

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	412 kcal
	1722 kJoule
Grassi	5,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	78,2 g
di cui zuccheri	11,2 g
Fibre alimentari	1,0 g
Proteine	12,5 g
sale	1,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	sì	
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	sì	
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2 mandorle (*Amigdalus communis*) , nocciole (*Corylus avellana*) , noci comuni (*Juglans regia*) , noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) , noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch] , noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) , pistacchi (*Pistacia vera*) , noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino