



Quarta Emissione del 24/01/2020
Rev. 05 del 11/09/2021
Progressivo S.T. - N° 03

BURROLIVA – “Lo Sfoglia”
GRASSO VEGETALE SPALMABILE A BASE DI OLIO DI OLIVA
- *Alternativa al burro tradizionale* -

SCHEDA TECNICA

Nome Commerciale: BURROLIVA

Nome identificativo: SFOGLIA OLIVA

Codice Prodotto: SFOLI0010 (10Kg) – SFOLI0011 (20Kg)

Codice EAN: 8052462810095 (10 Kg) - 8052462810101 (20 Kg)

PRODOTTO

Grasso 100% vegetale a base di olio di oliva destinato ad uso alimentare.

Il prodotto non contiene: **colesterolo, grassi idrogenati, conservanti ed allergeni.**

Indicato anche per alimenti vegani o destinati agli intolleranti del latte, delle uova e del glutine.

PRODUTTORE

MIDA PIU' S.r.l.

Sede legale: Via Luigi Catanelli 40, 06135 Ponte San Giovanni (PG)

Stabilimento di produzione: Via Caprera s.n.c., 06051 Ripabianca di Deruta (PG)

P.I. 03391120544 – Pec: midapiu@pec.it - info@midapiu.it – www.midapiu.it



CONFEZIONI

Pani da 10 Kg - scatola di cartone con busta in PE alimentare termosaldata

N° 80 Cartoni per pallet – 5 file in altezza - 16 cartoni per fila

Peso Netto Pedana completa: Kg 800,00 di prodotto

Peso Lordo Pedana completa: Kg 850,00 compreso Epal

Dimensione cartone: cm 30x20 H. 23

Dimensioni Pallet: EPAL cm 80x120 - H. totale da terra cm 130

Pani da 20 Kg - scatola di cartone con busta in PE alimentare termosaldata

N° 40 Cartoni per pallet – 5 file in altezza - 8 cartoni per fila

Peso Netto Pedana completa: Kg 800,00 di prodotto

Peso Lordo Pedana completa: Kg 850,00 compreso Epal

Dimensione cartone: cm 40x28 H. 25

Dimensioni Pallet: EPAL cm 80x120 - H. totale da terra cm 140

COMPOSIZIONE QUALITATIVA

Grasso vegetale solido a base di Olio di Oliva e burro di cacao, i grassi sono ottenuti rispettivamente da olive e da cabosse di cacao. Le coltivazioni da cui derivano i frutti non contengono Organismi Geneticamente Modificati.

INGREDIENTI

Olio di oliva (50,8%)*, Burro di cacao, Acqua, Fibra vegetale di bamboo, Amido di mais pregel, Fibra vegetale di acacia, Emulsionante: lecitina di girasole, Sale iodato, Acidificante: acido citrico.

**Origine U.E.*

FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Aspetto	Solido a temperatura ambiente non superiore ai 27°C
Colore	Giallo chiaro, tenue più o meno intenso
Odore	Delicato, tipico dell'olio di oliva, senza note anomale
Sapore	Delicato, tipico dell'olio di oliva, senza note anomale

CHIMICHE

Contenuto Acqua	13,5 % ± 0,5
Acidità (acido oleico)	< 0,5 %
pH	3,5 ± 0,5
Numero perossidi	< 5,0 (meq O ₂ / Kg)
Rancidità (saggio di Kreiss)	negativo
Piombo	< 0,05 mg/Kg
Cadmio	< 0,01 mg/Kg
Cromo	< 0,05 mg/Kg
Nichel	< 0,05 mg/Kg
Arsenico – mercurio – cromo	Assenti

MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000 UFC/g max
Muffe e lieviti	500 UFC/g max
Enterobatteri	10 UFC/g max

Salmonella	Assente / 25 g
E. Coli	Assente / g
Listeria	Assente / g

SOLID FAT INDEX (SFI)

Punto di scorrimento	25 – 27°C
SFC 10°C	25 – 30%
SFC 20°C	3 – 8%
SFC 30°C	< 1,0%

NUTRIZIONALI PER 100 G.

Energia	Kj 2990 Kcal 723
Grassi	77,7 g
di cui:	
Colesterolo	0,0 g
Saturi	24,2 g
Monoinsaturi	47,3 g
Polinsaturi	6,2 g
Grassi trans	0,0 g
Carboidrati	6,7 g
di cui:	
Zuccheri	0,0 g
Fibra	6,7 g
Proteine	0,4 g
Sale	1,0 g
Vitamina E	10,5 mg
Vitamina A	0,1 mg

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Il prodotto contiene antiossidanti naturali come i polifenoli e la vitamina E, utili nella prevenzione dell'invecchiamento cellulare e nell'efficienza del sistema cardiovascolare.

CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione	+2° + 4° C (salubre ed asciutto)
T.M.C.	6 mesi mantenuto nel contenitore originale sigillato *Consumare in pochi giorni dall'apertura e riavvolgere con cura nell'incarto una volta aperto per evitare alterazioni del prodotto

ALLERGENI

ALLERGENE (regolamento UE 1169/2011)	PRESENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland ed i loro derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di	NO	NO

semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > a 10 mg/Kg o 10 mg/Lt espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

Non contiene OGM.

Si dichiara che il prodotto è idoneo all'alimentazione umana.

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto è particolarmente indicato in tutte le produzioni di prodotti da forno sfogliati, sia dolci che salati.

Estrarre il prodotto dal secchio per creare la piatta di grasso necessaria alla sfogliatura e procedere come segue: Impastare in planetaria 540g di Burroliva Sfoglia con 220g di farina, fino ad ottenere un'amalgama totale. Riportare il composto ottenuto sopra una teglia tra due strati di carta da forno e schiacciarlo fino ad ottenere una piatta di circa 2,5 cm di spessore. Metterla in frigo a riposare ad una temperatura di 4° finchè il prodotto non arriverà alla temperatura dovuta.

Utilizzare la piatta a piacere per la sfogliatura di qualsiasi impasto.

TRASPORTO

Il prodotto necessita di spedizione con automezzi refrigerati.

