

Cod. articolo: 01070113 **BRIOBIG 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/02/2023

Descrizione

prodotto semilavorato in polvere per la preparazione di ghiaccia al gusto di amaretto, tipico ingrediente decorativo di dolci lievitati come Colombe, Veneziane, Mandorlati, Fornarine, Panfrutti. Grasso di palma RSPO Mass Balance certified

Denominazione legale

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di riso, amido, armelline, grasso vegetale (palma RSPO MB), aromi.

Il prodotto può contenere SENAPE , GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	3.5 % ± 1
---------	-----------

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno un anno.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in politene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

BRIOBIG _____ 1000 g

albume d'uovo _____ 600-650 g

Mescolare energicamente per qualche minuto quindi, utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare un velo di ghiaccia sui dolci lievitati; si consiglia di preparare la ghiaccia 30 minuti circa prima dell'utilizzo. Decorare poi i dolci con mandorle e granella di zucchero, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato (170-180°C) con valvola semiaperta.

La cottura di dolci ricoperti con ghiaccia deve essere condotta con particolare cura perchè temperature troppo elevate provocano facilmente un'eccessiva caramellizzazione degli zuccheri favorendo la migrazione di umidità dall'interno del dolce alla ghiaccia che perde quindi la sua croccantezza.

Per migliorare la conservabilità dei dolci ricoperti con BRIOBIG si raccomanda di lasciarli raffreddare completamente prima di procedere al confezionamento. A titolo di riferimento si precisa che dolci del peso di 1 kg, qualora confezionati con meno di 8 ore di raffreddamento, mantengono un'umidità ancora sufficiente a bagnare la ghiaccia con la conseguente perdita di

Stampato il 1/03/2025

PAGINA 1 di 3

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico

Cod. articolo: 01070113 **BRIOBIG 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/02/2023

croccantezza e riduzione dell'aspetto decorativo.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g DI BRIOBIG
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	435 kcal
	1837 kJ
2. Proteine (N*6.25)	2.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	83.7 g
di cui zuccheri	66 g
4. Grassi	9.7 g
di cui saturi	5.4 g
5. Fibre alimentari	1.3 g
6. Sale	0 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		CC	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova		CC	
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		CC	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		CC	
Frutta a guscio e prodotti derivati		CC	altra frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape		CC	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg			
Lupino e prodotti a base di lupino			
Molluschi e prodotti a base di mollusco			

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo: 01070113 **BRIOBIG 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/02/2023

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
RSPO
RSPO SCC livello Mass Balance
Halal

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.
Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.
Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 1/03/2025

PAGINA 3 di 3

Sede legale:
Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)
Uff. commerciali / amministrativi:
Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)
Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.
Tel. +39 0331 284111
info@irca.eu
www.irca.eu
Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969
C.F./P.IVA IT 09684290969
Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di
IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.
Società a socio unico