

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R3145
NOME PRODOTTO	PRIMINI CORNETTO CREMA RSPO SG - MADRE T. BURRO ALL'ITALIANA
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	Madre tocco di burro all'italiana
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269031459
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269131456
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	2160	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	2160	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	285	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	27	g +/- 0

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	22	0
Farcitura	5	0

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

SHELF LIFE

SHELF LIFE TOTALE (Mesi)	12
SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi)	3
SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C)	32 ore
SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C	n/d

Nel caso di prodotti già cotti, il tempo di scongelamento è escluso.

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 36 ore, farcito alla crema e rifinito con codette di zucchero. Il lievito MADRECUPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

INGREDIENTI

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), crema 18,5% (acqua; sciroppo di glucosio; zucchero; LATTE in polvere scremato; addensante: E1422; destrosio; grassi vegetali (cocco); stabilizzanti: E466; conservanti: E202; aromi; coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, acqua, lievito naturale 10% (contiene FRUMENTO), zucchero, lievito madre fresco 3,5% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, codette di zucchero 1,9% (zucchero, farina di riso, glucosio, maltodestrina, amido di FRUMENTO deglutinato, agente di rivestimento: E903, vanillina), glutine di FRUMENTO, LATTE scremato, BURRO concentrato, olio di colza, sale, vanillina, proteine del LATTE, proteine vegetali (pisello), emulsionante: E472e, destrosio, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE E SEMI DI SESAMO.

CLAIMS

Con olio di palma certificato RSPO segregato
Con lievito MadreCupiello fresco
Con uova da allevamento a terra
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Senza grassi idrogenati

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UC	Unità Consumatore	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	80
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 500 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	80
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 148 x Lun 314 x Prof 242
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Nastro	Plastica personalizzato con nome gamma e gusto
	Etichetta	NO
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	132
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 193 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	12 Strati da 11 cartoni ciascuno

*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 18-22 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

170°C 18-22 min

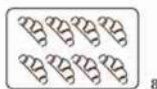


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	Cornetto di forma dritta rifinito con zucchero
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno ripieno con cremosa farcitura alla crema
COLORE	Dorato
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e della crema

ALLERGENI Reg. EU 1169/2011 ALLEGATO II

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridi) e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	TRACCE
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland) e prodotti derivati	TRACCE
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	TRACCE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	TRACCE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	NO
Molluschi e derivati	NO
Lupini e derivati	NO

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI:

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una politica OGM free attraverso l'impiego di materie prime prive di OGM, come da dichiarazioni dei fornitori.

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, solfiti, arachidi, senape e/o loro derivati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori Medi

		Per 100g	Per Pezzo
Energia	kJ	1452	392
	kcal	347	94
Grassi	g	18	4,9
di cui acidi grassi saturi	g	10	2,7
Carboidrati	g	38	10
di cui Zuccheri	g	5,5	1,5
Fibre	g	1,8	0,5
Proteine	g	6,8	1,9
Sale	g	0,67	0,18

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

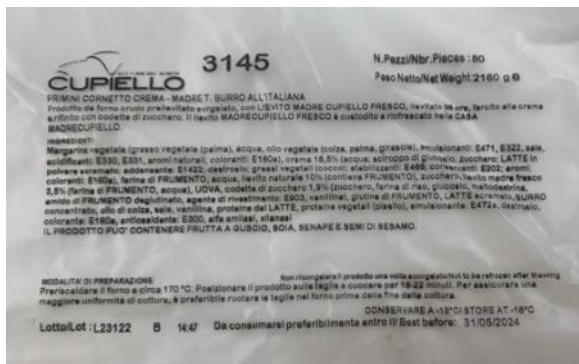


Foto Cartone



Fresystem spa è responsabile del prodotto nel suo originale formato di vendita, purché siano mantenute le condizioni indicate nella scheda tecnica. Il successivo impiego del prodotto è responsabilità del cliente. L'azienda non è responsabile di eventuali alterazioni dovute a gestione, stoccaggio, manipolazione e/o imballaggio impropri del prodotto, successivi alla consegna.