

## INDICAZIONI GENERALI

<b>CODICE PRODOTTO</b>	1R2362
<b>NOME PRODOTTO</b>	CORNETTO NOCCIOLA RSPO SG - MARGARINA - lievito di birra
<b>TIPOLOGIA GUSTO</b>	Dolce
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Prontoforno
<b>FAMIGLIA</b>	Cornetti
<b>GAMMA</b>	Base lievito di birra
<b>CANALE</b>	Business to Business
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Prodotto prelievitato con lievito di birra
<b>CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)</b>	08003269023621
<b>CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	8003269123628
<b>CODICE INTRASTAT</b>	19012000

## MARCHIO



<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE</b>	3900	g e
<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	3900	g e
<b>PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)</b>	281	kg
<b>PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)</b>	55	g +/- 3

## COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	50	2
Farcitura	5	1

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

## SHELF LIFE

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

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

## DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno crudo prelievitato e surgelato, farcito con crema alla nocciola, rifinito con codette di cacao

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi, coloranti: E160a), acqua, crema alla NOCCIOLA 9% (zucchero, oli vegetali (colza, girasole), NOCCIOLE (8% - di cui 0,7% sul prodotto finito), amido, cacao magro in polvere, LATTOSIO, emulsionanti: E322 (girasole), aromi), codette di cacao 5% (zucchero, farina di riso, glucosio, cacao magro (10% - di cui 0,1% sul prodotto finito), maltodestrine, amido di frumento deglutinato, vanillina, agente lucidante: E904), zucchero, lievito, UOVA, sale, siero di LATTE, LATTE scremato, aromi, glutine di FRUMENTO, olio vegetale (colza), vanillina, destrosio, emulsionanti: E472e, proteine del LATTE, proteine vegetali (piselli), coloranti: E160a, antiossidanti: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, FRUTTA A GUSCIO E SESAMO

## CLAIMS

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

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

<b>UC</b>	<b>Unità Consumatore</b>	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	<b>Vendibile Separatamente</b>	NO
	<b>N° Pezzi per 1 UCP</b>	75
	<b>Dimensioni UCP (mm)</b>	Alt 500 x Lun 295 x Prof 100
<b>UV</b>	<b>Unità di Vendita</b>	Cartone riciclato e riciclabile
	<b>N° Pezzi per 1 UV</b>	75
	<b>Dimensioni esterne UV (mm)</b>	Alt 230 x Lun 392 x Prof 262
	<b>1 UV è composta da</b>	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	<b>Nastro</b>	Marrone
	<b>Etichetta</b>	NO
	<b>Accessori</b>	NO
<b>UL</b>	<b>Unità Logistica*</b>	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	<b>N° UV per 1 UL</b>	72
	<b>Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)</b>	Alt 199 x Lun 80 x Prof 120
	<b>1 UL è composta da</b>	8 Strati da 9 cartoni ciascuno

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

## MODALITA' DI RINVENIMENTO

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

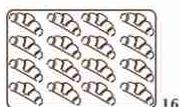


BAKERY SMEG - UNOX  
- POLIN  
600x400

BAKERY SMEG -  
UNOX  
435x320

GASTRONORM  
1/1  
530x320

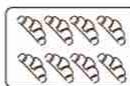
GASTRONORM  
2/1  
650x530



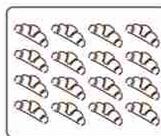
16



9



8



16

## CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

Note:

## CARATTERISTICHE DA COTTO

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

**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	NO
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 <sub>2</sub>	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 e/o loro derivati.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/11) Valori Medi**

		Per 100g	Per pezzo (52g)
<b>Energia</b>	<b>Kj</b>	1380	718
	<b>KCal</b>	330	172
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	17	8,8
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	7,5	3,9
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	36	19
<b>di cui Zuccheri</b>	<b>g</b>	4,8	2,5
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	1,5	0,8
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	8,3	4,3
<b>Sale</b>	<b>g</b>	0,68	0,35

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

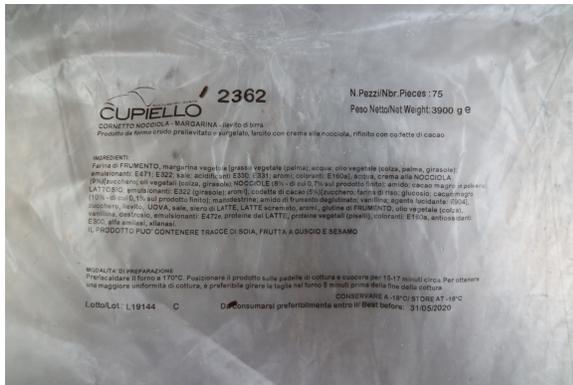
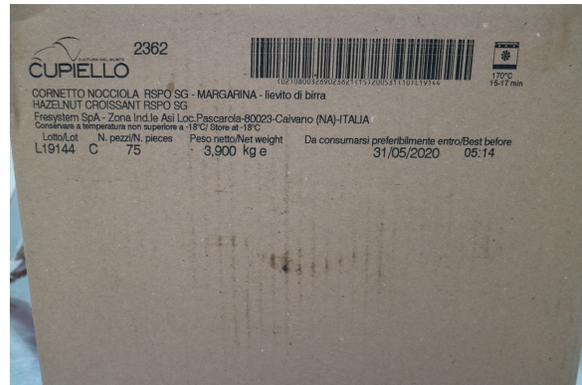


Foto Cartone



*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.*