

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R2197
NOME PRODOTTO	CORNETTO VUOTO RSPO SG - BASE - MARGARINA - lievito di birra
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	Base lievito di birra
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievitato con lievito di birra
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269021979
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269121976
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	3525	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	3525	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	254	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	50	g +/- 3

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	50	3

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, rifinito con zucchero

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma, acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), acqua, zucchero 6,2%, lievito, UOVA, sale, siero di LATTE, aromi, glutine di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, vanillina, destrosio, emulsionanti: E472e, agente gelificante: E440, coloranti: E160a, agente di trattamento della farina: E300, acido citrico: E330, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO.

CLAIMS

Con uova da allevamento a terra
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Con olio di palma certificato RSPO segregato
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	75
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 500 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	75
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 230 x Lun 392 x Prof 262
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Nastro	Trasparente
	Etichetta	NO
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	72
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 199 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	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 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

170°C 23-27 min

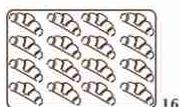


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

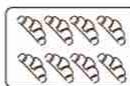
GASTRONORM
2/1
650x530



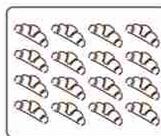
16



9



8



16

CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

Note:

CARATTERISTICHE DA COTTO

GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno
ASPETTO	Cornetto di forma dritta rifinito con zucchero
COLORE	Dorato
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno

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 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 e/o loro derivati.

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

		Per 100g	Per pezzo (47g)
Energia	Kj	1396	656
	KCal	333	157
Grassi	g	16	7,7
di cui acidi grassi saturi	g	8,2	3,8
Carboidrati	g	37	17
di cui Zuccheri	g	3	1,4
Fibre	g	1,5	0,7
Proteine	g	8,9	4,2
Sale	g	0,8	0,4

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

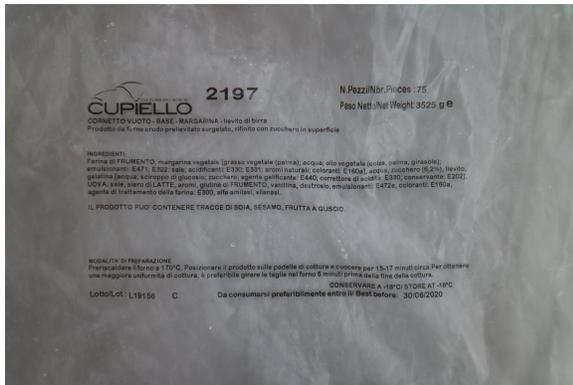
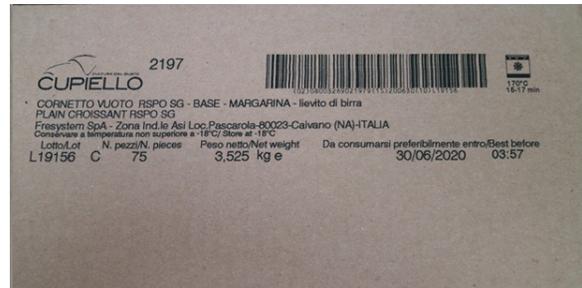


Foto Cartone



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.