

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R2586
NOME PRODOTTO	HOTEL CORNETTO CUORDiMADRE CREMA CHANTILLY RSPO SG
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	CuordiMADRE
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269025861
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269125868
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	3520	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	3520	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	254	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	47	g +/- 3

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	39	2
Farcitura	8	1

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 prelievato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 26 ore, farcito con crema chantilly e rifinito con zucchero. Il lievito MADRECUPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

INGREDIENTI

Margarina (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, succo di limone concentrato), lievito naturale 18% (contiene FRUMENTO), crema chantilly 17% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, PANNA, tuorlo d'UOVO zuccherato (tuorlo d'UOVO, zucchero), addensante: E1442, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzanti: E460, E466, aromi naturali, sale), lievito madre fresco 13,5% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 3%, BURRO concentrato, fiocchi di zucchero 2% (zucchero, grasso di palma, amido di patata, farina di riso, amido di mais, aroma naturale), UOVA, sale, sciroppo di glucosio, aromi naturali, proteine del LATTE, agente gelificante: E440, amido modificato, acidificante: E330, stabilizzante: E450iii, colorante: caroteniiL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO

CLAIMS

Con lievito MadreCupiello fresco
Con olio di palma certificato RSPO segregato
Senza coloranti artificiali - NAC
Senza aromi artificiali - NAF
Senza grassi idrogenati
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Con uova da allevamento a terra
NO PLASTIC BOX – solo plastica compostabile e carta

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

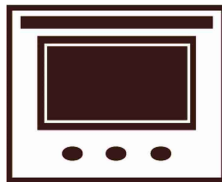
UC	Unità Consumatore	Busta compostabile e biodegradabile
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	80
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 300 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	80
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 222 x Lun 388 x Prof 258
	1 UV è composta da	1 Busta compostabile e biodegradabile
	Nastro	Carta personalizzato con nome gamma e gusto
	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 193 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 18-22 min. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura. Le istruzioni di cottura si riferiscono a 16 pezzi per teglia, 4 teglie per forno.

170°C 18-22 min



BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

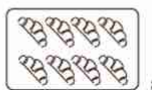
GASTRONORM
2/1
650x530



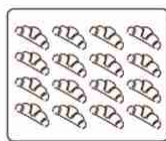
16



9



8



16

CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

Note:

CARATTERISTICHE DA COTTO

COLORE	Dorato
ASPETTO	Cornetto di forma dritta rifinito con zucchero
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e della crema
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno ripieno con cremosa farcitura alla 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	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 (44g)
Energia	Kj	1600	704,4
	KCal	384,1	169
Grassi	g	24,1	10,6
di cui acidi grassi saturi	g	13,1	5,8
Carboidrati	g	35,1	15,4
di cui Zuccheri	g	9,8	4,3
Fibre	g	1,2	0,5
Proteine	g	6,1	2,7
Sale	g	0,6	0,3

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

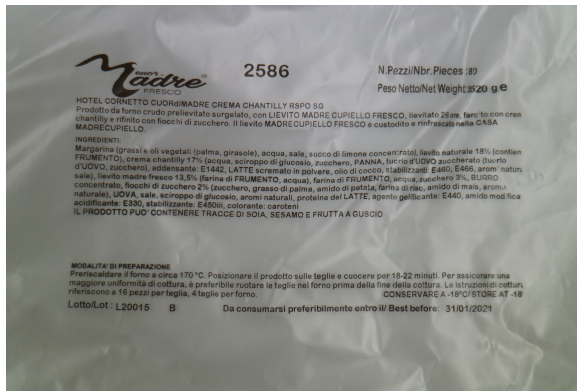
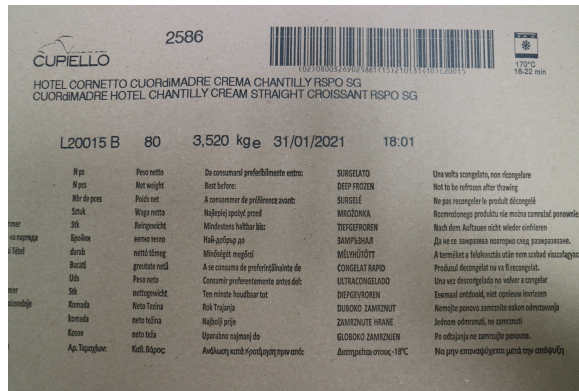


Foto Cartone



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.