

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R2398
NOME PRODOTTO	CORNETTO MULTICEREALI E MIELE - MADRE INTEGRALE - RSPO SG
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	MADRE integrale
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269023980
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269123987
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	5400	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	5400	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	243	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	93	g +/- 3

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	78	2
Farcitura	15	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 prelievitato surgelato, con 36 ore di lievitazione naturale, farcito con preparato al miele, rifinito con fiocchi di avena. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

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), preparato al miele 16% (sciroppo di glucosio e fruttosio, miele (25% - di cui 4% sul prodotto finito), acqua, zucchero, gelificante: E440i, aromi, acidificante: E330), acqua, zucchero, lievito naturale Madre fresco 4% (farina di FRUMENTO, acqua), farina ai CEREALI 3,5% (crusca di FRUMENTO termotrattata, farina di GRANO tenero, pasta acida di fermentazione (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, farina di SEGALE, farina di AVENA, farina di riso, farina di ORZO, agente di trattamento della farina: E300), GLUTINE di FRUMENTO, fiocchi di AVENA 2%, UOVA, lievito, sale, sciroppo di glucosio, vanillina, emulsionante: E472e, agente gelificante: E440, antiossidante: E300, destrosio, acidificante: E330, amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, LATTE E FRUTTA A GUSCIO

CLAIMS

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

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UC	Unità Consumatore	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	60
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 500 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	60
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 290 x Lun 392 x Prof 262
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Nastro	Avana
	Etichetta	NO
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	45
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 160 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	5 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

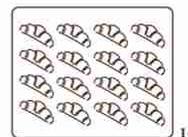
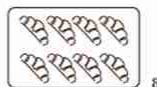


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG - UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno ripieno con un cremoso preparato al miele
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e del miele
COLORE	Dorato
ASPETTO	Cornetto di forma curva rifinito con fiocchi di avena

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)	TRACCE
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	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2	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.

Data di emissione 09/12/2019

Rev. 00 Del 25/03/2020

Data di stampa

06/04/2021 11:57:06

Emesso da: T.De Rosa, Assicurazione Qualità
Fresystem SPA - Zona Ind.le ASI, Località Pascarola - Caivano, Napoli - Italia

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

		Per 100g	Per pezzo (90g)
Energia	kJ	1397	1257
	kcal	334	301
Grassi	g	16	14
di cui acidi grassi saturi	g	7,7	6,9
Carboidrati	g	37	33
di cui Zuccheri	g	14	13
Fibre	g	3,9	3,5
Proteine	g	8	7,2
Sale	g	0,29	0,26

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.

Data di emissione 09/12/2019

Rev. 00 Del 25/03/2020

Data di stampa

06/04/2021 11:57:06

Emesso da: T.De Rosa, Assicurazione Qualità
Fresystem SPA - Zona Ind.le ASI, Località Pascarola - Caivano, Napoli - Italia