

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1B2423
NOME PRODOTTO	TRIS SUPERSFOGLIA COFFEE BREAK RSPO SG
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Altre sfoglie (viennoseerie)
GAMMA	Pasta sfoglia senza lievito
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto di pasta sfoglia senza lievito
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269024239
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269124236
CODICE INTRASTAT	19012000
MARCHIO	



Cocoa

PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	4550	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	4550	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	546	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	35	g +/- 0

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	30	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 dolciario surgelato a base di pasta sfoglia con ripieni assortiti: all'albicocca, alla crema e al cioccolato

INGREDIENTI

IMPASTO E RIFINITURA 86%: margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 3%, sale, sciroppo di glucosio, LATTE in polvere, siero di LATTE, agente gelificante: E440, acidificante: E330. FARCITURA 14%: CONFETTURA ALBICOCCA: sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO), purea di albicocca 55%, zucchero, addensanti: E440i, succo di limone. CREMA: acqua, LATTE, sciroppo di glucosio, zucchero, tuorlo d'UOVO zuccherato, addensante: E1442, BURRO, aroma naturale, estratto di carota, sale. GOCCE DI CIOCCOLATO: zucchero, pasta di cacao*, burro di cacao*, emulsionante: E322, aroma naturale. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO. *Certificato Rainforest Alliance. Per maggiori informazioni visita il sito ra.org.

CLAIMS

Con olio di palma certificato RSPO segregato
Con cacao certificato RAINFOREST ALLIANCE
Con albicocche appartenenti prevalentemente alla varietà "Pellecchiella" e provenienti dal Parco Nazionale del Vesuvio
Senza lievito
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	130
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 500 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	130
	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	Trasparente
	Etichetta	NO
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	120
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 193 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	12 Strati da 10 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

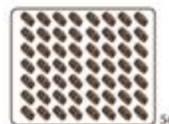


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG - UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	Forma rettangolare rifinito con zucchero
GUSTO	Gusti assortiti
COLORE	Dorato
ODORE	Tipico della pasta sfoglia

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 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 01/04/2020

Data di stampa

18/05/2021 09:47:32

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 (35g)
Energia	kJ	1620	567
	kcal	387	135,4
Grassi	g	21,6	7,5
di cui acidi grassi saturi	g	3,9	11,3
Carboidrati	g	41	14,3
di cui Zuccheri	g	12,1	4,2
Fibre	g	1,1	0,3
Proteine	g	6,5	2,2
Sale	g	0,7	0,2

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

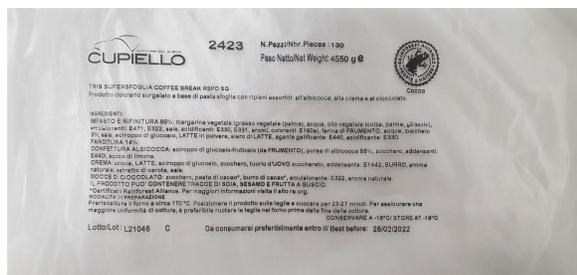


Foto Cartone



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 01/04/2020

Data di stampa

18/05/2021 09:47:32

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