

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1C2497
NOME PRODOTTO	CONCHIGLIA LATTEPANNA SUPERSFOGLIA - RSPO MB 60 PZ
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Altre sfoglie (viennoseerie)
GAMMA	Base lievito di birra
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievitato con lievito di birra
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269024970
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	
CODICE INTRASTAT	19012000

PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	5100	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	5100	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	459	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	85	g +/- 0

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	66	0
Farcitura	19	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)	24
SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi)	3
SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C)	24 ore
SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C	24 ore

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

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina (grasso e olio vegetale (palma, girasole), acqua, correttori di acidità: E330 e E331, sale, emulsionante: E471, aromi), farcitura LATTE e PANNA 22% (acqua, LATTE intero reidratato 24%, sciroppo di glucosiofruttosio, zucchero, PANNA 10%, amido modificato di mais, BURRO, conservante: E202, aromi, colorante: E171, acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, enzimi, lievito inattivo.IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, UOVA, ARACHIDI, SOIA, SESAMO

CLAIMS

Con olio di palma certificato RSPO Mass Balance

Senza Organismi Geneticamente Modificati
--

Senza grassi idrogenati

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UC	Unità Consumatore	Busta riciclabile di polietilene a bassa densità (LDPE)
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	60
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 575 x Lun 540 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone
	N° Pezzi per 1 UV	60
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 170 x Lun 390 x Prof 260
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene a bassa densità (LDPE)
	Nastro	Bianco
	Etichetta	SI
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	90
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 185 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	10 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 190 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 22-26 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

190°C 22-26 min



BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

Note:

CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	A forma di conchiglia
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto di pasta sfoglia cotto al forno e della crema al latte
COLORE	Dorato
ODORE	Tipico di un prodotto di pasta sfoglia cotto al forno e della crema al latte

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	TRACCE
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	TRACCE
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.

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

		Per 100g	Per pezzo (85g)
Energia	Kj	1408	1196,8
	KCal	336	285,6
Grassi	g	19	16,1
di cui acidi grassi saturi	g	12	10,2
Carboidrati	g	36	30,6
di cui Zuccheri	g	9,1	7,7
Fibre	g	0,9	0,7
Proteine	g	4,6	3,9
Sale	g	0,6	0,5

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.