

**INDICAZIONI GENERALI**

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE PRODOTTO</b>                    | 1C2499   |
| <b>NOME PRODOTTO</b>                      | CONCHIGLIA NOCCIOLA SUPERSFOGLIA - RSPO MB 60 PZ |
| <b>TIPOLOGIA GUSTO</b>                    | Dolce  |
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>          | Prontoforno                                      |
| <b>FAMIGLIA</b>                           | Altre sfoglie (viennoseerie)                     |
| <b>GAMMA</b>                              | Base lievito di birra                            |
| <b>CANALE</b>                             | Business to Business                             |
| <b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>                 | Prodotto prelievitato con lievito di birra       |
| <b>CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)</b>  | 08003269024994                                   |
| <b>CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)</b> |  |
| <b>CODICE INTRASTAT</b>                   | 19012000   |

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

**COMPONENTI**

|                   | Peso in g | Tolleranza in g +/- |
|-------------------|-----------|---------------------|
| Pasta e Farcitura | 85        | 0                   |

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

**SHELF LIFE**

|  |        |
|--|--------|
| <b>SHELF LIFE TOTALE (Mesi)</b>                                  | 24     |
| <b>SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi)</b>         | 3      |
| <b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C)</b> | 24 ore |
| <b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C</b>                | 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, mulsionante: E471, aromi), farcitura alla NOCCIOLA 20% (zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), NOCCIOLE 8%, cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, emulsionante: E442, aromi), acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, farina di riso, acqua, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere, glutine di FRUMENTO, cacao in polvere, olio di girasole, farina di FRUMENTO maltata, sale), BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, enzimi, lievito inattivo. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE UOVA, ARACHIDI, SOIA, SEMI DI SESAMO

**CLAIMS**

|   |
|---|
| Con olio di palma certificato RSPO Mass Balance |
|---|

|  |
|--|
| Senza Organismi Geneticamente Modificati |
|--|

|                         |
|-------------------------|
| Senza grassi idrogenati |
|-------------------------|

**CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA**

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

°C                      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 alla nocciola |
| COLORE  | Dorato   |
| ODORE   | Tipico di un prodotto di pasta sfoglia cotto al forno e della crema alla nocciola        |

**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 | SI     |
| 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 <sub>2</sub>   | 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<br>100g | Per<br>pezzo (85g) |
|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------------|
| <b>Energia</b>                    | <b>Kj</b>   | 436         | 371                |
|                                   | <b>KCal</b> | 1827        | 1552               |
| <b>Grassi</b>                     | <b>g</b>    | 26          | 22,1               |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b> | <b>g</b>    | 14          | 11,9               |
| <b>Carboidrati</b>                | <b>g</b>    | 45          | 38,2               |
| <b>di cui Zuccheri</b>            | <b>g</b>    | 18          | 15,3               |
| <b>Fibre</b>                      | <b>g</b>    | 1,5         | 1,3                |
| <b>Proteine</b>                   | <b>g</b>    | 4,9         | 4,1                |
| <b>Sale</b>                       | <b>g</b>    | 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.*