

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 3141

Nome Prodotto PRIMINI RECACAO - CORNETTO BICOLORE NOCCIOLA RSPO SG - RE BICOLORE

Linea Prodotto Prontoformo

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **08003269031411**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **8003269131418**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	27	0
farcitura cacao e nocciola	6	0

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile **2640g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) **33 g+/-0**

TMC **12 mesi**

Shelf Life residua garantita alla consegna **3 mesi**

Conservare a temperatura non superiore ai -18°C.

DESCRIZIONE

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 36 ore, farcito con crema alla nocciola e cacao e rifinito con zucchero in superficie. Il lievito MADRECUPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

Ulteriori eventuali informazioni

N/D

Tipologia Prodotto Prelievato a lievitazione naturale

INGREDIENTI

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, crema alle nocciole 18% (zucchero, oli vegetali (colza, girasole, mais, soia in proporzioni variabili), cioccolato 10% (di cui 1,8% sul prodotto finito) (zucchero, pasta di cacao), NOCCIOLE 8% (di cui 1,5% sul prodotto finito), cacao magro in polvere, amido, LATTOSIO, emulsionanti: E322, aromi), acqua, zucchero 9,5%, lievito

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

www.fresystem.com - www.cupiello.com

Data di stampa: **17/05/2019 12:50**

naturale 9% (contiene FRUMENTO), lievito madre fresco 3,5% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, glutine di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere 0.6%, BURRO concentrato, sale, vanillina, agente gelificante: E440, emulsionante: E472e, destrosio, acidificante: E330, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene termosaldata
Vendibile Separatamente	: NO
Formato Unità di vendita	: Business to Business
N° Pezzi per 1 UCP	: 80
Dimensioni UCP	: alt: 500 x lun: 295 (ext. in mm)
UV = Unità di Vendita	: cartone riciclato
N° Pezzi per 1 UV	: 80
Dimensioni UV	: alt: 148 x lun: 314 x prof: 242 (ext. in mm)
1 UV è composta da	: n° 1 un. Busta di polietilene termosaldata
UL = Unità Logistica	: Pallet
N° UV per 1 UL	: 120
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 192,6 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 12 strati di n° 10 UV ciascuno
Nastro	: Personalizzato
Etichetta	: NO

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 18-22 minuti circa. Per ottenere una maggiore uniformità di cottura, è preferibile girare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

CARATTERISTICHE DA COTTO

Gusto	gradevolmente dolce, tipico del burro e della nocciola
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno, con note di burro e cioccolato
Colore	Bianco e nero
Aspetto	Croissant a spire, di forma dritta, con pasta bicolore, farcito alla crema nocciola e cacao, con zucchero in superficie

ALLERGENI dir. CE 114/2006

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi)	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	NO
Soia e prodotti a base di soia	tracce
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci 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 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

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, arachidi, solfiti e/o loro derivati. Non si assicura, quindi, l'assenza di tracce di tali allergeni.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto al quale questa scheda si riferisce non contiene mais, soia e loro derivati. Ai sensi dei Regg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/11)
(valori medi)

		per 100g	per Pezzo: 33g
Energia	kJ	1619	534
	kcal	388	128
Grassi	g	22	7,3
di cui acidi grassi saturi	g	11	3,6
Carboidrati	g	40	13
di cui zuccheri	g	13	4,3
Fibre	g	2,8	0,9
Proteine	g	7,1	2,3
Sale	g	0,55	0,18



3141
PRIMINI RE CACAO

Data di creazione : **08/05/2014**
Data ultima revisione : **02/01/2018** – n° revisione : **7**

Emesso da: **T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità**
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

www.fresystem.com - www.cupiello.com

Data di stampa: **17/05/2019 12:50**