

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1C4138
NOME PRODOTTO	PASTIERINA NAPOLETANA
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Già cotto
FAMIGLIA	Tortine monoporzione
GAMMA	Tortine monoporzione
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto di pasticceria
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269041380
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	
CODICE INTRASTAT	19059070
MARCHIO	



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	2400	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	200	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	346	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	102	g +/- 2

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta	51	1
Farcitura	51	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)	24 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 da forno cotto e surgelato.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di FRUMENTO, acqua, ricotta 17% (siero di LATTE, LATTE, panna (LATTE), sale), margarina (oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole), acqua, sale, emulsionante: E471, aromi, correttore di acidità: E330, colorante: E160a), UOVA, chicchi di GRANO secco 8%, cubetti d'arancia canditi 2,5% (scorze di arancia 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio (FRUMENTO), saccarosio, correttore di acidità: E330), sale, aromi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA

CLAIMS

Senza Organismi Geneticamente Modificati
--

Senza grassi idrogenati

Senza lievito di birra

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

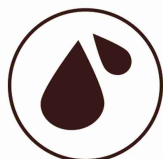
UC	Unità Consumatore	Flowpack
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	2
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 110 x Lun 245 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone
	N° Pezzi per 1 UV	24
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 115 x Lun 399 x Prof 199
	1 UV è composta da	12 Flowpack
	Nastro	Bianco
	Etichetta	SI
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	144
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 153 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	12 Strati da 12 cartoni ciascuno

*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2 ore.

ambiente 2 ore



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

Spolverare la superficie con zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	Di forma rotonda
COLORE	Dorato tipico della pasta frolla
GUSTO	Dolce, tipico di pasta frolla
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e della ricotta

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	TRACCE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
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.

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, solfiti, arachidi, senape e/o loro derivati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori Medi

		Per 100g	Per Pezzo
Energia	kJ	1322,6	1322,9
	kcal	313,9	313,9
Grassi	g	8,3	8,3
di cui acidi grassi saturi	g	1,4	1,4
Carboidrati	g	52,9	52,9
di cui Zuccheri	g	35,8	35,8
Fibre	g	2,2	2,2
Proteine	g	5,8	5,8
Sale	g	0,42	0,42

Foto Prodotto Crudo

**NON APPLICABILE A UN
PRODOTTO COTTO**

**NOT APPLICABLE TO A
COOKED PRODUCT**

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.