

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R2532
NOME PRODOTTO	GRANCORNETTO CUORDiMADRE CURVO EXTRAFARCITO CREMA RSPO SG
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	CuordiMADRE
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269025328
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269125325
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	4656	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	4656	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	336	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	102	g +/- 5

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	80	2
Farcitura	22	3

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 da forno crudo prelievato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 26 ore, farcito con crema e rifinito con zucchero. Il lievito MADRECUPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO

1R2532 - 2532 GRANCORNETTO CUORDiMADRE CURVO EXTRAFARCITO CREMA CHANTILLY - RSPO SG - 48 PZ

INGREDIENTI

Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), crema 19,5% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, PANNA, tuorlo d'UOVO zuccherato, (tuorlo d'UOVO, zucchero), amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzanti: E460, E466, aromi naturali, sale), lievito naturale 17% (contiene FRUMENTO), lievito madre fresco 12,5% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, zucchero 6%, acqua, BURRO, UOVA, aromi naturali, glutine di FRUMENTO, sale, sciroppo di glucosio, grasso di palma, farina di riso, amido di patata, amido di FRUMENTO, maltodestrine, amido di mais, miele in polvere, gelificante: E440, colorante: caroteni, acidificante: E330.IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE E SEMI DI SESAMO

CLAIMS

Con lievito MadreCupiello fresco
Con olio di palma certificato RSPO segregato
Senza aromi artificiali - NAF
Senza grassi idrogenati
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Con uova da allevamento a terra
NO PLASTIC BOX – solo plastica compostabile e carta

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UC	Unità Consumatore	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	48
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 300 x Lun 295 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	48
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 222 x Lun 388 x Prof 258
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Nastro	In carta personalizzato con nome gamma e gusto
	Etichetta	NO
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	72
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 193 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	8 Strati da 9 cartoni ciascuno

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

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. Le istruzioni di cottura si riferiscono a 8 pezzi per teglia, 4 teglie per forno.

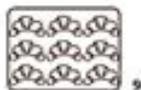
170°C 23-27 min



BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400



BAKERY SMEG - UNOX
435x320



GASTRONORM
1/1
530x320



GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

COLORE	Dorato
ASPETTO	Cornetto di forma curva rifinito con zucchero
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e della crema
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno ripieno con cremosa farcitura alla crema

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	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.

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	1594	1546,1
	kcal	382	370,7
Grassi	g	23,4	22,7
di cui acidi grassi saturi	g	12,8	12,4
Carboidrati	g	45,2	43,8
di cui Zuccheri	g	12	11,7
Fibre	g	1	0,9
Proteine	g	5,8	5,7
Sale	g	0,6	0,6

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.