

## INDICAZIONI GENERALI

<b>CODICE PRODOTTO</b>	1R2703
<b>NOME PRODOTTO</b>	MAXI CORNETTO BRIOCHE GLASSATO - MADRE ALTA PASTICCERIA
<b>TIPOLOGIA GUSTO</b>	Dolce
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Prontoforno
<b>FAMIGLIA</b>	Cornetti
<b>GAMMA</b>	MADRE Neapolis brioche
<b>CANALE</b>	Business to Business
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
<b>CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)</b>	08003269027032
<b>CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	8003269127039
<b>CODICE INTRASTAT</b>	19012000

## MARCHIO



<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE</b>	4560	g e
<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	4560	g e
<b>PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)</b>	246	kg
<b>PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)</b>	125	g +/- 5

## COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	125	5

## 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>	12
<b>SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi)</b>	9
<b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C)</b>	32 ore
<b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C</b>	n/a

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

## DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 36 ore, rifinito con glassa alla mandorla. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, zucchero 18,6%, acqua, BURRO, UOVA, glassa 8% (zucchero, acqua, grasso vegetale di cocco, amido di FRUMENTO, farina di riso, albume d'UOVO in polvere, farina di MANDORLE 1,5%, aroma naturale), lievito, lievito madre fresco 2% (farina di FRUMENTO, acqua), sale, glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato, emulsionanti: E471, E472, destrosio, aroma naturale, colorante: E160, lievito naturale di FRUMENTO disidratato, antiossidante: E300, amilasi, xilanasi, proteasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

## CLAIMS

Con lievito MadreCupiello fresco
Senza conservanti
Senza coloranti artificiali - NAC
Con uova da allevamento a terra
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Senza grassi idrogenati

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

<b>UC</b>	<b>Unità Consumatore</b>	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	<b>Vendibile Separatamente</b>	NO
	<b>N° Pezzi per 1 UCP</b>	38
	<b>Dimensioni UCP (mm)</b>	Alt 630 x Lun 500 x Prof 100
<b>UV</b>	<b>Unità di Vendita</b>	Cartone riciclato e riciclabile
	<b>N° Pezzi per 1 UV</b>	38
	<b>Dimensioni esterne UV (mm)</b>	Alt 290 x Lun 392 x Prof 262
	<b>1 UV è composta da</b>	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	<b>Nastro</b>	Trasparente
	<b>Etichetta</b>	NO
	<b>Accessori</b>	NO
<b>UL</b>	<b>Unità Logistica*</b>	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	<b>N° UV per 1 UL</b>	54
	<b>Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)</b>	Alt 189 x Lun 80 x Prof 120
	<b>1 UL è composta da</b>	6 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.

170°C      23-27 min



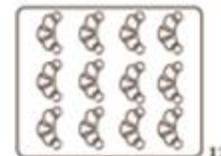
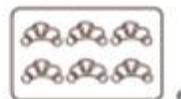
BAKERY SMEG - UNOX  
- POLIN  
600x400

BAKERY SMEG -  
UNOX  
435x320

GASTRONORM  
1/1  
530x320

GASTRONORM  
2/1  
650x530

cornetti maxi



## CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

### CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	Cornetto di forma curva rifinito con zucchero
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno
COLORE	Dorato
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno

**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	SI
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 <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.

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
<b>Energia</b>	<b>kJ</b>	1496	1795
	<b>kcal</b>	343	411
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	11,7	14
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	7,6	9,1
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	51,3	61,5
<b>di cui Zuccheri</b>	<b>g</b>	23,1	27,8
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	1,1	1,3
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	7,5	9
<b>Sale</b>	<b>g</b>	0,6	0,8

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.*