

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1R2930
NOME PRODOTTO	CROISSANT PARIS MADRE TUTTOBURRO farcito Confettura Albicocca
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Cornetti
GAMMA	PARIS
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269029302
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269129309
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	4368	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	4368	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	314	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	94	g +/- 3

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	79	2
Farcitura	15	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)	10
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 prelievitato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, lievitato 26 ore, farcito con confettura all'albicocca senza aromi aggiunti e rifinito con zucchero. Il lievito MADRECUIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUIELLO.

1R2930 - 2930 CROISSANT PARIS TUTTOBURRO farcito Confettura Albicocca 48 pz

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, BURRO 20%, farcitura all'albicocca 17% (sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO), purea di albicocca 55%, zucchero, addensanti: E440i, succo di limone), lievito madre fresco 14% (farina di FRUMENTO, acqua), acqua, zucchero 5%, lievito, UOVA, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472, antiagglomerante: E170, gelificante: E440, fibre vegetali, antiossidante: E300, enzimi, acidificante: E330, colorante: caroteni. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

CLAIMS

Con lievito MadreCupiello fresco
Senza coloranti artificiali - NAC
Senza Organismi Geneticamente Modificati
Con albicocche appartenenti prevalentemente alla varietà "Pellecchiella" e provenienti dal Parco Nazionale del Vesuvio
Senza aromi
Senza grassi idrogenati
Con uova da allevamento a terra
Senza olio di palma

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 630 x Lun 600 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	48
	Dimensioni esterne UV (mm)	Alt 230 x Lun 392 x Prof 262
	1 UV è composta da	1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Nastro	Arancione
	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 199 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	8 Strati da 9 cartoni ciascuno

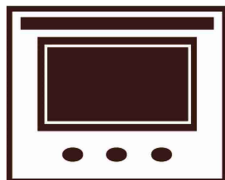
*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

1R2930 - 2930 CROISSANT PARIS TUTTOBURRO farcito Confettura Albicocca 48 pz

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 23-27 minuti (4 teglie con 6 pezzi ciascuna).

170°C 23-27 min

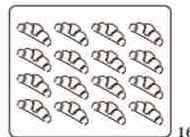
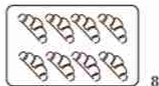


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

ASPETTO	Cornetto di forma dritta rifinito con zucchero
COLORE	Dorato
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto al burro cotto al forno, ripieno con cremosa farcitura all'albicocca
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno, del burro e dell'albicocca

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	1470	1338
	kcal	351	319
Grassi	g	15,7	14,3
di cui acidi grassi saturi	g	10,2	9,3
Carboidrati	g	45	40,9
di cui Zuccheri	g	14,1	12,8
Fibre	g	1,4	1,3
Proteine	g	6,6	6
Sale	g	0,5	0,4

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.