

INDICAZIONI GENERALI

CODICE PRODOTTO	1B3240S
NOME PRODOTTO	CAMELLITA TRECCIA TUTTOBURRO E CAMELLO SALATO RSPO SG
TIPOLOGIA GUSTO	Dolce
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Prontoforno
FAMIGLIA	Altre sfoglie (viennose)
GAMMA	MADRE ALTA PASTICCERIA
CANALE	Business to Business
TIPOLOGIA PRODOTTO	Prodotto di pasta sfoglia
CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)	08003269232401
CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)	8003269332405
CODICE INTRASTAT	19012000

MARCHIO



PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE	3200	g e
PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)	3200	g e
PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)	422	kg
PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)	105	g +/- 5

COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Farcitura	20	2
Pasta e Indoro	85	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)	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 prelievato surgelato, con LIEVITO MADRE CUPIELLO FRESCO, con farcitura al caramello salato. Il lievito MADRECUPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, BURRO 24%, farcitura caramello salato 22% (acqua, zucchero, zucchero caramellato 10,7%, sciroppo di glucosio, LATTE scremato condensato (LATTE magro, zucchero), amido modificato: E1142, E1422, grasso vegetale di palma, sale 1,2%, stabilizzante: E460, E466, emulsionante: E471, aromi naturali, conservante: E202), acqua, zucchero, lievito madre fresco 2% (farina di FRUMENTO, acqua), sciroppo di glucosio, zucchero caramellizzato 0,6%, sale, emulsionanti: E471, E472, lievito, amido di FRUMENTO, maltodestrine, UOVA, antiagglomerante: E170, gelificante: E440, miele in polvere, fibre vegetali, antiossidante: E300, enzimi, acidificante: E330. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

CLAIMS

Con lievito MadreCupiello fresco
Con olio di palma certificato RSPO segregato
Con uova da allevamento a terra
Senza aromi artificiali - NAF
Senza coloranti artificiali - NAC
Senza grassi idrogenati
Senza Organismi Geneticamente Modificati

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UC	Unità Consumatore	Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE)
	Vendibile Separatamente	NO
	N° Pezzi per 1 UCP	32
	Dimensioni UCP (mm)	Alt 295 x Lun 500 x Prof 100
UV	Unità di Vendita	Cartone riciclato e riciclabile
	N° Pezzi per 1 UV	32
	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	Trasparente
	Etichetta	SI
	Accessori	NO
UL	Unità Logistica*	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	N° UV per 1 UL	132
	Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)	Alt 291 x Lun 80 x Prof 120
	1 UL è composta da	12 Strati da 11 cartoni ciascuno

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

1B3240S - 3240S CARAMELLITA – TRECCIA TUTTOBURRO E CAMELLO SALATO RSPO SG 32 PZ

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 28/30 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

170°C 28/30 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	Treccia bicolore rifinita con zucchero
COLORE	Dorato
GUSTO	Dolce, tipico della pasta sfoglia
ODORE	Tipico della pasta sfoglia

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, senape e/o loro derivati.

Il prodotto è conforme ai regolamenti applicabili in merito alle caratteristiche microbiologiche e chimiche.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori Medi

		Per 100g	Per Pezzo
Energia	kJ	1888	1888
	kcal	450	450
Grassi	g	18,1	18,1
di cui acidi grassi saturi	g	11,4	11,4
Carboidrati	g	75	75
di cui Zuccheri	g	35,2	35,2
Fibre	g	1,6	1,6
Proteine	g	5,6	5,6
Sale	g	1,7	1,7

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.