

SCHEDA TECNICA		ARTEDOLCE SRL Via Bisalta n.7 10126 Torino Tel. 011/6635255 Fax 011/677171
-----------------------	--	--

• **SPECIFICHE PRODOTTO**

Denominazione commerciale	Croissant albicocca Sfoglia
Codice	CCR
Descrizione	Cornetto Artigianale di pasta semisfoglia
Denominazione di vendita	Semilavorati di pasticceria crudo congelato

Peso unitario:	92 g ± 3 g
• peso pasta:	85 g ± 3 g
• peso farcitura:	7 g ± 1 g
Peso dichiarato	90 gr

• **SPECIFICHE IMBALLO**

Contenitore interno:	n° 1 sacchetto in LDPE azzurro
Scatola:	tipo 10B
→ materiale	cartone ondulato tipo KBSK
→ dimensione	372x257x150
→ chiusura	nastro adesivo

• **INGREDIENTI**

Margarina vegetale, farina di grano tenero 00, acqua, lievito madre, zucchero, uova , burro sale, lievito di birra, latte scremato in polvere e proteine del latte , miele, farina di frumento maltato, emulsionanti: lecitina da soia - E472e - E471, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), estratto di malto in polvere, enzimi. Aromi. Ingredienti marmellata albicocca: sciroppo di glucosio-fruttosio. Purea di albicocca. Saccarosio. Gelificanti: Pectina (E440i). Corr. Acidità: E330 Ac. Citrico. Aromi. Ingredienti margarina vegetale: oli e grassi vegetali (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (soia - girasole - colza - mais in proporzione variabile)), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322 lecitina di soia), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene).
--

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO

• **MODALITA' E SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE**

- Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie da forno - Preriscaldare il forno ad una temperatura di 180° C - Cuocere per circa 20 minuti - Evitare di aprire il forno durante la cottura - Si raccomanda di non cuocere assieme prodotti aventi temperature di cottura differenti - Tra le possibili finiture: prima della cottura spennellare il prodotto con dell'uovo sbattuto oppure dopo la cottura spolverare con dello zucchero a velo e lucidarlo con uno sciroppo di zucchero
--

• **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Termine minimo di conservazione a -18° C	9 mesi
Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18° C	

Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro un' ora

UNITA' DI VENDITA NON FRAZIONABILE - PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

• **ALLERGENI**

Lista allergeni in conformità al D.Lgs 108/1992 e del Reg(UE) n. 1169/2011:

Allergene	SI	NO	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente da contaminazione indiretta
Cereali contenenti glutine e prodotti a base cereali	X		Farina di grano tenero, miglioratore per surgelati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova	X		Uova	
Pesci e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachide		X		
Soia e prodotti a base di soia	X		Oli vegetali: soia; Emulsionante: E322 "lecitine di soia"	
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	X		Latte scremato in polvere, burro	
Frutta con guscio e prodotti a base di frutta con guscio		X		Frutta a guscio
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X		
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Lupini		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		

• **DICHIARAZIONI**

Artedolce srl si avvale di uno specifico PIANO DI AUTOCONTROLLO secondo il sistema HACCP per la sorveglianza e la sicurezza delle lavorazioni e dei prodotti finiti, in accordo con quanto previsto dal Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 (Ex Art. 3 D.lgs 26.05.1997 n° 155) concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Artedolce srl si ritiene responsabile degli ingredienti qui indicati nel prodotto allo stato originale cioè di semilavorato di pasticceria crudo congelato e non del prodotto manipolato, finito o comunque alterato da terzi