

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

• **SPECIFICHE PRODOTTO**

Denominazione commerciale	Croissant prelievitati crema pronti per la cottura
Codice	IS
Descrizione	Cornetto Artigianale di pasta lievitata con farcitura alla crema
Denominazione di vendita	Semilavorati di pasticceria crudo congelato

<b>Peso unitario:</b>	82 g ± 3 g
• peso pasta:	75 g ± 3 g
• peso farcitura:	7 g ± 1 g
<b>Peso dichiarato</b>	80 gr

• **SPECIFICHE IMBALLO**

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

• **INGREDIENTI**

<p>Ingredienti: farina di <b>grano</b> tenero 00, margarina vegetale, acqua, lievito naturale, zucchero, <b>uova</b>, <b>burro</b>, lievito di birra, <b>latte</b> scremato in polvere e proteine del <b>latte</b>, miele, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti: lecitina di <b>soia</b> - E472e - E471, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), estratto di malto in polvere, farina di <b>frumento</b> maltato, enzimi. Aromi. Ingredienti crema alla vaniglia: sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, amido modificato, grassi vegetali; Addensanti: E466; Coloranti: E171, E160a; Sale; Conservante: E202; aromi; emulsionante: E473, Agente acidificante: E334.</p> <p>Ingredienti margarina vegetale: oli e grassi vegetali (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (<b>soia</b> - girasole - colza - mais in proporzione variabile)), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322 lecitina di <b>soia</b>), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene).</p>
--

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie da forno</li> <li>- Preriscaldare il forno ad una temperatura di 180° C</li> <li>- Cuocere per circa 20 minuti</li> <li>- Evitare di aprire il forno durante la cottura</li> <li>- Si raccomanda di non cuocere assieme prodotti aventi temperature di cottura differenti</li> <li>- 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</li> </ul>
--

• **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		<i>Farina di grano tenero, miglioratore per surgelati</i>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova	X		<i>Uova</i>	
Pesci e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachide		X		
Soia e prodotti a base di soia	X		<i>Oli vegetali: soia; Emulsionante: E322 "lecitine di soia"</i>	
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	X		<i>Latte scremato in polvere, burro</i>	
Frutta con guscio e prodotti a base di frutta con guscio		X		<i>Frutta a guscio</i>
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