

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 2368

Nome Prodotto CORNETTO BUONSENSO MIRTILLI -30% GRASSI E - 30% ZUCCHERI* - MADREVEGANO-PALM FREE

Linea Prodotto Prontoformo

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **08003269023683**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **8003269123680**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	78	2
farcitura ai mirtilli rossi	15	1

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile **3240g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) **93 g+/-3**

TMC **12 mesi**

Shelf Life residua garantita alla consegna **3 mesi**

Conservare a temperatura non superiore ai -18°C

DESCRIZIONE

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con 26 ore di lievitazione naturale, farcito con preparato di mirtilli, rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.

***Il prodotto cotto contiene in media il 30% di grassi e il 30% di zuccheri in meno rispetto alle merendine tipo pasta sfoglia più vendute Fonte AIDEPI, per maggiori info (www.aidepi.it/claimscomparativi)**

Ulteriori eventuali informazioni

N/D

Tipologia Prodotto Prelievato a lievitazione naturale

**Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia**

www.fresystem.com - www.cupiello.com

Data di stampa: **23/02/2017 11:26**

INGREDIENTI

Lievito naturale Madre fresco (28%)[farina di FRUMENTO; acqua], farina di FRUMENTO, preparato ai mirtilli (16%)[sciroppo di glucosio-fruttosio; zucchero; mirtilli rossi (15% - di cui 2,4% sul prodotto finito); acqua; gelificanti: E440; acidificanti: E330; succo concentrato di carota nera; aroma naturale], margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati [oli (girasole alto oleico); grassi (sal, karitè)]; acqua; sale; emulsionanti: E471, E322; succo di limone], acqua, zucchero, lievito, fiocchi di AVENA tostati (1,5%), glutine di FRUMENTO, semi di GRANO SARACENO tostato (1%), zucchero di canna (1%), sale, farina integrale (0,6%)[crusca di FRUMENTO; semi di SESAMO; semi di lino], cacao in polvere, farina di CEREALI (0,3%)[crusca di FRUMENTO termo trattata; farina di GRANO tenero; pasta acida di fermentazione (farina di FRUMENTO; acqua; lievito); semi di SESAMO; semi di lino; olio di oliva; farina di SEGALE; farina di AVENA; farina di riso; farina di ORZO; agente di trattamento della farina: E300], coloranti: E150a, semi di papavero, proteine vegetali (piselli), semi di SESAMO, farina di SEGALE, aromi naturali, sciroppo di glucosio, farina di riso.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, LATTE, UOVA E FRUTTA A GUSCIO.

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene oxo-biodegradab.
Vendibile Separatamente	: NO
Business to Business	: Business to Business
Cash & Carry	: N/D
Retail	: N/D
N° Pezzi per 1 UCP	: 36
Dimensioni UCP	: alt: 500 x lun: 295 (ext. in mm)
UV = Unità di Vendita	: cartone riciclato
N° Pezzi per 1 UV	: 36
Dimensioni UV	: alt: 268 x lun: 334 x prof: 254 (ext. in mm)
1 UV è composta da	: n° 1 un. Busta di polietilene oxo-
UL = Unità Logistica	: Pallet
N° UV per 1 UL	: 60
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 175,8 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 6 strati di n° 10 UV ciascuno
Nastro	: nastro in carta personalizzato
Etichetta	: NO

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 25/30 minuti circa.

Per ottenere una maggiore uniformità di cottura, è preferibile girare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

CARATTERISTICHE DA COTTO

Gusto	gradevolmente dolce, tipico dei mirtilli rossi
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno, con note dei mirtilli rossi
Colore	dorato
Aspetto	croissant a spire, di forma curva, farcito con preparato ai mirtilli rossi, rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno tostati in superficie.

Emesso da: **T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità**
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

www.fresystem.com - www.cupiello.com

Data di stampa: **23/02/2017 11:26**

ALLERGENI dir. CE 114/2006	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi)	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	TRACCE
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)	TRACCE
Frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	TRACCE
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	NO
Molluschi e derivati	NO
Lupini e derivati	NO

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, solfiti e/o loro derivati. Non si assicura, quindi, l'assenza di tracce di tali allergeni.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto al quale questa scheda si riferisce non contiene mais, soia e loro derivati. Ai sensi dei Regg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/11)
(valori medi)

		per 100 g di prodotto crudo	per 100 g di prodotto cotto
Energia	kJ	1248	1414
	kcal	297	337
Grassi	g	12	13
di cui acidi grassi saturi	g	4,2	45
Carboidrati	g	38	45
di cui zuccheri	g	10	11
Fibre	g	2	21
Proteine	g	7,8	88
Sale	g	0,9	115



Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

www.fresystem.com - www.cupiello.com

Data di stampa: 23/02/2017 11:26

Data di creazione : **20/09/2016**

Data ultima revisione : **23/02/2017** – n° revisione : **3**