

## INFORMAZIONI GENERALI

**Codice (cartone) 00756**

**Nome Prodotto TARTE TATIN MELA**

**Linea Prodotto Già cotti**

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone)

**13187670007561**

Codice Ean Unità consumatore (busta)

**3187670007564**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta	120	0



Marchio

Peso netto dichiarato per UV non frazionabile

**4800g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP)

**120 g+/-N/D**

TMC

**18 mesi**

Conservare a temperatura non superiore ai -18°C

## DESCRIZIONE

**Prodotto di pasticceria surgelato**

*Ulteriori eventuali informazioni*

CARATTERISTICHE FISICHE:

diametro: 9 cm

**Tipologia Prodotto TORTE & CROSTATE**

## INGREDIENTI

Mele 78 %, zucchero, farina di FRUMENTO, BURRO concentrato, sale, antiossidanti: E330, E300.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI, FRUTTA SECCA A GUSCIO E UOVA.

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

<b>UCP = Unità Consumatore Primaria</b> (imballo a contatto con il prodotto)	: busta personalizzata di accoppiato
<b>N° Pezzi per 1 UCP</b>	: 10
<b>Dimensioni UCP</b>	: alt: 70 x lun: 256 (ext. in mm)
<b>UV = Unità di Vendita</b>	: Cartone
<b>N° Pezzi per 1 UV</b>	: 40
<b>Dimensioni UV</b>	: alt: 158 x lun: 540 x prof: 264 (ext. in mm)
<b>1 UV è composta da</b>	: n° 4 un. busta personalizzata di accoppiato
<b>UL = Unità Logistica</b>	: Pallet
<b>N° UV per 1 UL</b>	: 66
<b>Dimensioni UL</b> (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 188,8 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
<b>1 UL è composta da</b>	: n° 11 strati di n° 6 UV ciascuno
<b>Nastro</b>	: Assente
<b>Etichetta</b>	: NO

## MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Al forno: Preriscaldare il forno a 200°C per 10 minuti. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere a 180°C per 12 minuti circa.

In frigorifero: Estrarre il prodotto dall'imballo e lasciar scongelare per 4 ore a 4°C. Successivamente posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere in forno a 170°C per 5/7 minuti circa.

## CARATTERISTICHE DA COTTO

Gusto	gradevolmente dolce, tipico del burro e delle mele
Consistenza	fragrante, tipica della pasta brisée
Odore	delicato, con note di mela
Aspetto	tipica di una tortina: base di pasta brisée, farcitura di crema pasticcera e spicchi di mela fresca

## 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

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

[www.fresystem.com](http://www.fresystem.com) - [www.cupiello.com](http://www.cupiello.com)

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

Uova e prodotti a base di uova	Tracce
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Tracce
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
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	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	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 100g	per Pezzo: 120g
Energia	kJ	1037	1244
	kcal	247	296
Grassi	g	8,2	9,8
	di cui acidi grassi saturi	g	5,5
Carboidrati	g	41	49
	di cui zuccheri	g	28
Fibre	g	N/D	N/D
Proteine	g	1,3	1,6
Sale	g	0,16	0,19



Data di creazione : **16/11/2015**

Data ultima revisione : **22/02/2017** – n° revisione : **1**

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

[www.fresystem.com](http://www.fresystem.com) - [www.cupiello.com](http://www.cupiello.com)

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