

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 01018

Nome Prodotto TORTINA FROLLA LAMPONE

Linea Prodotto Già cotti

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **13187670000128**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **3187670000114**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta	110	0



Marchio

Peso netto dichiarato per UV non frazionabile	3300g e
Peso medio di produzione per pezzo(PMP)	110 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

Lamponi 37%, zucchero, farina di FRUMENTO, BURRO concentrato, acqua, sciroppo di zucchero invertito, UOVA fresche, MANDORLE in polvere, uva spina, gelificanti: E440(ii), E406, amido, sale, lievito in polvere: E500, E450(i), colorante: E160a.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI, SOIA.

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: **16/05/2017 16:46**

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: busta personalizzata di accoppiato
N° Pezzi per 1 UCP	: 5
Dimensioni UCP	: alt: 47 x lun: 256 (ext. in mm)
UV = Unità di Vendita	: Cartone
N° Pezzi per 1 UV	: 30
Dimensioni UV	: alt: 158 x lun: 540 x prof: 264 (ext. in mm)
1 UV è composta da	: n° 6 un. busta personalizzata di accoppiato
UL = Unità Logistica	: Pallet
N° UV per 1 UL	: 66
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 188,8 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 11 strati di n° 6 UV ciascuno
Nastro	: Assente
Etichetta	: NO

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Estrarre il prodotto dall'imballo e lasciar scongelare per 4 ore a 4°C.

CARATTERISTICHE DA COTTO

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

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	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Tracce
Soia e prodotti a base di soia	Tracce

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: **16/05/2017 16:46**

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	SI
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 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 100g	per Pezzo: 110g
Energia	kJ	1346	1481
	kcal	322	354
Grassi	g	18	20
di cui acidi grassi saturi	g	10	11
Carboidrati	g	35	39
di cui zuccheri	g	10	11
Fibre	g	N/D	N/D
Proteine	g	3,6	4
Sale	g	0,17	0,19



Data di creazione : **04/03/2016**

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: **16/05/2017 16:46**

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