

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 2275N

Nome Prodotto CORNETTO CURVO PISTACCHIO RSPO SG - MADRE T. BURRO ALL'ITALIANA

Linea Prodotto Prontoformo

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **08003269022754**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **8003269122751**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	78	2
crema al pistacchio	10	1

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile **4675g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) **88 g+/-3**

TMC **12 mesi**

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

Shelf Life secondaria* **a temperatura ambiente entro 28 ore.**

**Dati ottenuti attraverso un Test di accettabilità effettuato presso il Centro di Ateneo per l' Innovazione e lo Sviluppo dell'Industria Alimentare (CAISIAL) dell'Università di Napoli Federico II"*

Conservare a temperatura non superiore ai -18°C

DESCRIZIONE

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con 36 ore di lievitazione naturale, farcito con crema al pistacchio, rifinito con granella verde di mais. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO

Ulteriori eventuali informazioni

5

Tipologia Prodotto Prelievato a lievitazione naturale

INGREDIENTI

**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: **04/11/2016 08:43**

Farina di FRUMENTO, melange [grasso vegetale (palma); acqua; BURRO anidro (10,5% - di cui 2,52% sul prodotto finito); emulsionanti: E471; sale; correttore di acidità: E330; E331; aromi], acqua, zucchero (12%), lievito naturale Madre fresco (5%), UOVA, fiocchi di MAIS (3%), lievito, sciroppo di glucosio, BURRO anidro (0.8%), PISTACCHI (0,6%), glutine di FRUMENTO, addensante: E1420, amido, LATTE scremato in polvere, sale, tuorlo d'UOVO fresco, LATTE in polvere, addensanti: E1420, E401, E415, pasta di PISTACCHIO (0,1%), vanillina, PISTACCHIO tostato in pezzi (0,1%), destrosio, emulsionanti: E472e, olio di girasole, conservanti: E202, aromi naturali, coloranti: E141, E100, E160a, aromi, antiossidanti: E300, E223 (SOLFITI), acidificante: E330, emulsionanti: E322(SOIA), alfa amilasi, xilanasi.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SESAMO E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene termosaldata
Vendibile Separatamente	: NO
Formato Unità di vendita	: Business to Business
N° Pezzi per 1 UCP	: 55
Dimensioni UCP	: alt: 500 x lun: 295 (ext. in mm)
UV = Unità di Vendita	: cartone riciclato
N° Pezzi per 1 UV	: 55
Dimensioni UV	: alt: 268 x lun: 334 x prof: 254 (ext. in mm)
1 UV è composta da	: n° 1 un. Busta di polietilene termosaldata
UL = Unità Logistica	: Pallet
N° UV per 1 UL	: 70
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 202,6 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 7 strati di n° 10 UV ciascuno
Nastro	: Verde
Etichetta	: SI

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 25-30°C 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	piacevolmente dolce, tipico del burro e del pistacchio
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno con note di burro e pistacchio
Aspetto	croissant a spire, di forma curva, rifinito con granuli di zucchero a pistacchio in superficie
Colore	dorato

ALLERGENI dir. CE 114/2006

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: 04/11/2016 08:43

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	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI
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	tracce
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	SI
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: 85g
Energia	kJ	1376	1169,6
	kcal	329	279,7
Grassi	g	16	14
di cui acidi grassi saturi	g	9,2	7,8
Carboidrati	g	37	31
di cui zuccheri	g	13	11
Fibre	g	1,8	1,5
Proteine	g	8,3	7,1
Sale	g	0,36	0,31



Data di creazione : **01/07/2014**
Data ultima revisione : **28/10/2016** – n° revisione : **5**