

INDICAZIONI GENERALI

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO | 1R2760 |
| NOME PRODOTTO | CORNETTO ISCHIA DOPPIO IMPASTO RSPO SG |
| TIPOLOGIA GUSTO | Dolce |
| MODALITA' DI PREPARAZIONE | Prontoforno |
| FAMIGLIA | Cornetti |
| GAMMA | MADRE Neapolis brioche |
| CANALE | Business to Business |
| TIPOLOGIA PRODOTTO | Prodotto prelievitato a lievitazione naturale con lievito madre fresco |
| CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV) | 08003269027605 |
| CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC) | 8003269127602 |
| CODICE INTRASTAT | 19012000 |

MARCHIO



| | | |
|--|------|---------|
| PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE | 3200 | g e |
| PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC) | 3200 | g e |
| PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL) | 230 | kg |
| PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP) | 83 | g +/- 3 |

COMPONENTI

| | Peso in g | Tolleranza in g +/- |
|----------------|-----------|---------------------|
| Pasta e Indoro | 83 | 3 |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

SHELF LIFE

| | |
|--|--------|
| SHELF LIFE TOTALE (Mesi) | 12 |
| SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi) | 3 |
| SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C) | 32 ore |
| SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C | n/d |

Nel caso di prodotti già cotti, il tempo di scongelamento è escluso.

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato, con LIEVITO MADRE CUIPIELLO FRESCO, lievitato 26 ore e lucidato con zucchero. Il lievito MADRE CUIPIELLO FRESCO è custodito e rinfrescato nella CASA MADRE CUIPIELLO.

1R2760 - 2760 CORNETTO ISCHIA doppio impasto - RSPO SG - 40 pz - MADRE Neapolis Brioche

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali (palma), oli vegetali (girasole alto oleico), acqua, sale, succo di limone concentrato), acqua, lievito madre fresco 13% (farina di FRUMENTO, acqua), zucchero 4% lievito, aromi naturali, UOVA, BURRO, BURRO concentrato, sciroppo di glucosio, sale, amido di FRUMENTO, maltodestrine, emulsionante: E471, E472, antiagglomerante: E170, miele in polvere, antiossidante: E300, agente gelificante: E440, fibre vegetali, enzimi, acidificante: E330.IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SEMI DI SESAMO

CLAIMS

| |
|--|
| Con olio di palma certificato RSPO segregato |
| Con lievito MadreCupiello fresco |
| Senza Organismi Geneticamente Modificati |
| Senza grassi idrogenati |
| Senza coloranti artificiali - NAC |
| Senza aromi artificiali - NAF |
| Con uova da allevamento a terra |

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

| | | |
|-----------|--|---|
| UC | Unità Consumatore | Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE) |
| | Vendibile Separatamente | NO |
| | N° Pezzi per 1 UCP | 40 |
| | Dimensioni UCP (mm) | Alt 500 x Lun 295 x Prof 100 |
| UV | Unità di Vendita | Cartone riciclato e riciclabile |
| | N° Pezzi per 1 UV | 40 |
| | Dimensioni esterne UV (mm) | Alt 230 x Lun 392 x Prof 262 |
| | 1 UV è composta da | 1 Busta riciclabile di polietilene ad alta densità (HDPE) |
| | Nastro | Trasparente |
| | Etichetta | NO |
| | Accessori | NO |
| UL | Unità Logistica* | Pallet EU/EPAL legno 80x120 |
| | N° UV per 1 UL | 72 |
| | Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet) | Alt 199 x Lun 80 x Prof 120 |
| | 1 UL è composta da | 8 Strati da 9 cartoni ciascuno |

*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

1R2760 - 2760 CORNETTO ISCHIA doppio impasto - RSPO SG - 40 pz - MADRE Neapolis Brioche

MODALITA' DI RINVENIMENTO

Preriscaldare il forno a circa 160 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 25 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

160°C 25 min

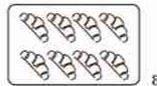


BAKERY SMEG - UNOX
- POLIN
600x400

BAKERY SMEG -
UNOX
435x320

GASTRONORM
1/1
530x320

GASTRONORM
2/1
650x530



In alternativa cuocere a 170 °C per 23-25 minuti

CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA

CARATTERISTICHE DA COTTO

| | |
|---------|--|
| ASPETTO | Cornetto di forma dritta lucidato con zucchero |
| GUSTO | Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno |
| ODORE | Tipico di un prodotto cotto al forno |
| COLORE | Dorato |

ALLERGENI Reg. EU 1169/2011 ALLEGATO II

| | |
|---|--------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridi) e prodotti derivati | 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 | TRACCE |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI |
| Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland) e prodotti derivati | TRACCE |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | TRACCE |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | TRACCE |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ | NO |
| Molluschi e derivati | NO |
| Lupini e derivati | NO |

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI:

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una politica OGM free attraverso l'impiego di materie prime prive di OGM, come da dichiarazioni dei fornitori.

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, solfiti, arachidi, senape e/o loro derivati.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori Medi

| | | Per 100g | Per Pezzo |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Energia | kJ | 1506 | 1205 |
| | kcal | 360,4 | 288,3 |
| Grassi | g | 19,6 | 15,7 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 10,6 | 8,5 |
| Carboidrati | g | 50,2 | 40,2 |
| di cui Zuccheri | g | 5,9 | 4,7 |
| Fibre | g | 1,2 | 1 |
| Proteine | g | 7,8 | 6,2 |
| Sale | g | 0,7 | 0,6 |

