

## INDICAZIONI GENERALI

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

## MARCHIO



<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE</b>	3200	g e
<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	3200	g e
<b>PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)</b>	230	kg
<b>PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)</b>	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

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

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

## DENOMINAZIONE LEGALE

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

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

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), acqua, lievito madre fresco 14,5% (farina di FRUMENTO, acqua), zucchero 4% lievito, UOVA, BURRO, BURRO concentrato, aromi naturali, 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 aromi artificiali - NAF
Con uova da allevamento a terra

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

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

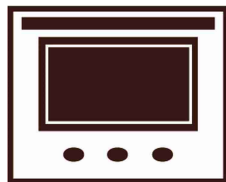
\*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

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

## MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

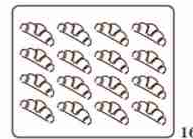
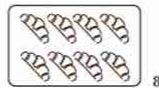
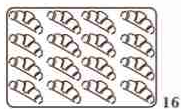


BAKERY SMEG - UNOX  
- POLIN  
600x400

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 <sub>2</sub>	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
<b>Energia</b>	<b>kJ</b>	1501	1201
	<b>kcal</b>	359	287
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	18,8	15
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	10,2	8,1
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	51,4	41,1
<b>di cui Zuccheri</b>	<b>g</b>	6	4,8
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	1,2	1
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	8,1	6,4
<b>Sale</b>	<b>g</b>	0,7	0,6

Foto Prodotto Crudo



Foto Prodotto Cotto



Foto Busta

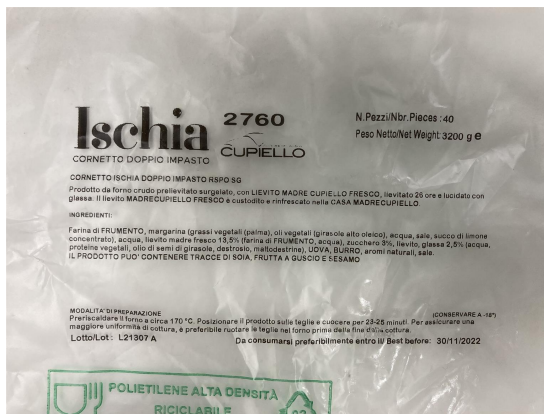
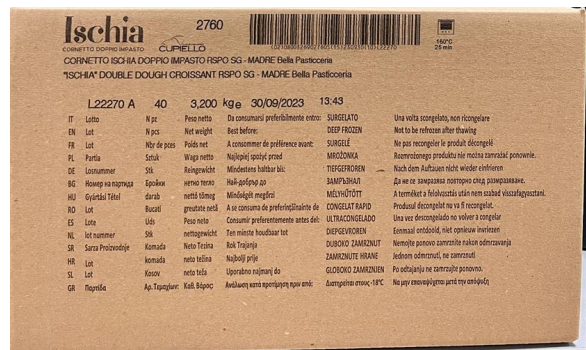


Foto Cartone



Fresystem spa è responsabile del prodotto nel suo originale formato di vendita, purché siano mantenute le condizioni indicate nella scheda tecnica. Il successivo impiego del prodotto è responsabilità del cliente. L'azienda non è responsabile di eventuali alterazioni dovute a gestione, stoccaggio, manipolazione e/o imballaggio impropri del prodotto, successivi alla consegna.