

## INFORMAZIONI GENERALI

**Codice (cartone) 2417**

**Nome Prodotto CORNETTO CURVO VUOTO RSPO SG - MADRE MARGARINA**

**Linea Prodotto Prontoformo**

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **08003269024178**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **8003269124175**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta	71	3

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile **4080g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) **71 g+/-3**

TMC **12 mesi**

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

Shelf Life secondaria\* **32 ore conservato a temperatura ambiente (20-23°C)**

*\*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, rifinito con soluzione lucidante in superficie. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.**

*Ulteriori eventuali informazioni*

N/D

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

Data di stampa: **02/02/2018 08:32**

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale (colza, palma, girasole)]; emulsionanti: E471; E322; sale; acidificanti: E330; E331; aromi naturali; coloranti: E160a], acqua, zucchero (8,8%), lievito naturale Madre fresco (5,6%), UOVA, lievito, glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato (0,8%), LATTE scremato, sale, olio vegetale (colza), vanillina, proteine del LATTE, proteine vegetali (piselli), emulsionante: E472e, destrosio, colorante: E160a, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, xilanasi

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SESAMO.

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

<b>UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)</b>	<b>: Busta di accoppiato termosaldato</b>
<b>Vendibile Separatamente</b>	<b>: SI</b>
<b>Formato Unità di vendita</b>	<b>: Cash &amp; Carry</b>
<b>N° Pezzi per 1 UCP</b>	<b>: 12</b>
<b>Dimensioni UCP</b>	<b>: alt: 410 x lun: 292 (ext. in mm)</b>
<b>UV = Unità di Vendita</b>	<b>: cartone riciclato</b>
<b>N° Pezzi per 1 UV</b>	<b>: 60</b>
<b>Dimensioni UV</b>	<b>: alt: 290 x lun: 392 x prof: 262 (ext. in mm)</b>
<b>1 UV è composta da</b>	<b>: n° 5 un. Busta di accoppiato termosaldato</b>
<b>UL = Unità Logistica</b>	<b>: Pallet</b>
<b>N° UV per 1 UL</b>	<b>: 54</b>
<b>Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)</b>	<b>: alt: 189 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)</b>
<b>1 UL è composta da</b>	<b>: n° 6 strati di n° 9 UV ciascuno</b>
<b>Nastro</b>	<b>: Trasparente</b>
<b>Etichetta</b>	<b>: NO</b>

## MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 23-27 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	gradevolmente dolce
Consistenza	soffice
Odore	delicato fragrante da forno
Colore	dorato
Aspetto	Croissant a spire, di forma curva, rifinito con soluzione lucidante in superficie

**ALLERGENI dir. CE 114/2006**

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 se 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, 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	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

*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: 68g
Energia	kJ	1571	1068
	kcal	376	256
Grassi	g	22	15
di cui acidi grassi saturi	g	11	7,7
Carboidrati	g	36	24
di cui zuccheri	g	5,6	3,8
Fibre	g	2,6	1,8
Proteine	g	8,4	5,7
Sale	g	0,44	0,3



Data di creazione : **10/01/2018**

**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: **02/02/2018 08:32**

Data ultima revisione : **N/D** – n° revisione : **0**