

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 2418

Nome Prodotto CORNETTO CURVO ALBICOCCA RSPO SG - MADRE MARGARINA

Linea Prodotto Prontoforno

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) **08003269024185**

Codice Ean Unità consumatore (busta) **8003269124182**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	73	2
farcitura albicocca	7	1

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile **4620g e**

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) **80 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 prelievitato surgelato, con 36 ore di lievitazione naturale, farcito con confettura all'albicocca senza aromi aggiunti, rifinito con zucchero in superficie. La lievitazione naturale è ottenuta utilizzando esclusivamente lievito MADRECUPIELLO FRESCO custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO

Ulteriori eventuali informazioni

N/D

Tipologia Prodotto Prelievitato a lievitazione naturale

**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: **29/01/2018 12:38**

INGREDIENTI

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, confettura di albicocca (8,7%) [sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); purea di albicocca (55% - di cui 1% sul prodotto finito); zucchero; addensanti: E440i; succo di limone], zucchero (8,1%), lievito naturale Madre fresco (5%), UOVA, lievito, glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato (0,8%), LATTE scremato, sale, olio vegetale (colza), vanillina, proteine del LATTE, proteine vegetali (piselli), emulsionante: 472e, destrosio, coloranti: E160a, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, xilanasi.

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

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

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

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, tipico di albicocca
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno, con note di albicocca
Colore	dorato
Aspetto	croissant a spire, di forma curva, farcito con preparato albicocca, rifinito con zucchero in superficie.

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	no
Soia e prodotti a base di soia	tracce
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	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 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: 77g
Energia	kJ	1532	1180
	kcal	367	283
Grassi	g	21	16
di cui acidi grassi saturi	g	11	8,1
Carboidrati	g	37	28
di cui zuccheri	g	9,4	7,2
Fibre	g	3,2	2,5
Proteine	g	7,2	5,5
Sale	g	0,39	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 - www.cupiello.com

Data di stampa: **29/01/2018 12:38**

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