

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 2115B

Nome Prodotto GRANCORNETTO CURVO CREMA RSPO SG - MARGARINA - lievito di birra

Linea Prodotto Prontoforno

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) 08003269221157

Codice Ean Unità consumatore (busta) 8003269121150

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	77	2
farcitura crema	13	1

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile 4785g e

Peso medio di produzione per pezzo(PMP) 90 g+/-3

TMC 12 mesi

Conservare a temperatura non superiore ai -18°C

DESCRIZIONE

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, farcito alla crema, rifinito con codette di zucchero in superficie.

Ulteriori eventuali informazioni

N/D

Tipologia Prodotto prelievato a lievito di birra

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, CREMA (14,4%) [acqua; sciroppo di glucosio; zucchero; LATTE scremato in polvere; proteine del LATTE; grassi vegetali (cocco); amido; tuorlo d'UOVO fresco; addensanti: E466; aromi; sale], zucchero (5%), lievito, gelatina [acqua; sciroppo di glucosio; zucchero; agente gelificante: E440; correttore di acidità: E330; conservante: E202; antiossidante: E223 (SOLFITI)], UOVA, sale, siero di LATTE in polvere, aromi, glutine di FRUMENTO, vanillina, destrosio, emulsionanti: E472e, colorante: E160a, agente di trattamento della farina: E300, alfa-amilasi, maltodestrina, agente lucidante: E903, xilanasi.

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: 05/04/2016 11:14

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

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: 05/04/2016 11:14

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene termosaldata
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	: Giallo
Etichetta	: NO

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 175°C circa. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 23-28 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 della crema
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno con note di crema
Colore	dorato
Aspetto	croissant a spire, di forma curva, farcito alla crema, rifinito con codette di zucchero in superficie

ALLERGENI dir. CE 114/2006

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e SI

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: 05/04/2016 11:14

prodotti derivati	
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	NO
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 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.

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: 05/04/2016 11:14

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/11)
(valori medi)

		per 100g	per Pezzo: 87g
Energia	kJ	1337	1163
	kcal	320	278
Grassi	g	16	14
di cui acidi grassi saturi	g	8,6	7,5
Carboidrati	g	36	31
di cui zuccheri	g	8,9	7,7
Fibre	g	1,9	1,7
Proteine	g	7,1	6,2
Sale	g	0,46	0,4



CUPIELLO

GRANCORNETTO CURVO CREMA
rifinito con codette di zucchero

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: 05/04/2016 11:14

Data di creazione : 02/10/2012
Data ultima revisione : N/D – n° revisione : 6

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: 05/04/2016 11:14

INFORMAZIONI GENERALI

Codice (cartone) 2172N

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

Linea Prodotto Prontoforno

Codice Ean14 Unità di Vendita (cartone) 08003269021726
Codice Ean Unità consumatore (busta) 8003269121723

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta e Indoro	78	2
farcitura crema	20	1

Marchio



Peso netto dichiarato per UV non frazionabile 5225g e
Peso medio di produzione per pezzo(PMP) 98 g+/-3

TMC 12 mesi
Conservare a temperatura non superiore ai -18°C

DESCRIZIONE

Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con 36 ore di lievitazione naturale, farcito alla crema rifinito con granetta di zucchero 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

Farina di FRUMENTO, CREMA (20,4%)[acqua; sciroppo di glucosio-fruttosio; zucchero; LATTE in polvere scremato; addensante: E1422; destrosio; grassi vegetali (cocco); stabilizzanti: E466; conservanti: E202; aromi; coloranti: E160a], margarina vegetale [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale (colza, palma, girasole); emulsionanti: E471; E322; sale; acidificanti: E330; E331; aromi naturali; coloranti: E160a], melange [grasso vegetale (palma); acqua; BURRO anidro (10,5% - di cui 1.34% sul prodotto finito); emulsionanti: E471; sale; correttore di acidità: E330; E331; aromi], acqua, zucchero (8%), lievito naturale Madre fresco (4%), UOVA, lievito, BURRO concentrato (0.6%), glutine di FRUMENTO, LATTE scremato, sale,

Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

Data di stampa: 15/02/2016 15:58

olio vegetale (colza), vanillina, farina di riso, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionanti: E472e, maltodestrina, amido di frumento deglutinato, proteine del LATTE, proteine vegetali (piselli), colorante: E160a, agente di trattamento della farina: E300, agente di rivestimento: E903, alfa amilasi, xilanasi.

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

Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

Data di stampa: 15/02/2016 15:58

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene termosaldata
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	: 60
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 175,8 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 6 strati di n° 10 UV ciascuno
Nastro	: Personalizzato
Etichetta	: NO

MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 175°C. Posizionare il prodotto sulle padelle di cottura e cuocere per 25 minuti. 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 del burro e della crema
Consistenza	soffice
Odore	delicato, fragrante da forno, con note di crema e burro
Colore	dorato
Aspetto	croissant a spire, di forma curva, farcito alla crema, rifinito con granetta di 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

Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

Data di stampa: 15/02/2016 15:58

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	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: 95g
Energia	kJ	1422	1351
	kcal	340	323
Grassi	g	18	17
di cui acidi grassi saturi	g	10	9,5
Carboidrati	g	35	33
di cui zuccheri	g	11	11
Fibre	g	2,5	2,4
Proteine	g	7,8	7,2
Sale	g	0,39	0,37



Data di creazione : 29/11/2012
Data ultima revisione : 20/08/2015 – n° revisione : 8

Emesso da: T.De Rosa, Responsabile Assicurazione Qualità
Fresystem SpA – Zona Ind.le ASI, Località Pascarola – Caivano, Napoli – Italia

Data di stampa: 15/02/2016 15:58