

# SCHEDA TECNICA

## INFORMAZIONI GENERALI

**Codice (cartone) 1102**

**Nome Prodotto CORNETTO DIRITTO HOTEL VUOTO**

**Linea Prodotto da lievitare**

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

**08003269011024**

**Codice Ean Unità consumatore (busta)**

**N/D**

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta	42	2

**Marchio**



**Peso netto dichiarato per UV non frazionabile**

**5600g e**

**Peso medio di produzione per pezzo(PMP)**

**42 g+/-2**

**TMC**

**8 mesi**

**Conservare a temperatura non superiore ai -18°C**

## DESCRIZIONE

**Prodotto da forno crudo da lievitare surgelato**

*Ulteriori eventuali informazioni*

**N/D**

**Tipologia Prodotto da lievitare**

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, acqua, margarina [oli vegetali (girasole e palma); grassi vegetali (palma); acqua; sale; emulsionanti: E471; aromi; correttori di acidità: E330], zucchero, UOVA, lievito, sale, aromi, GLUTINE DI FRUMENTO, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E472e, estratto di MALTO in polvere, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, coloranti: E160a.

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

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

UCP = Unità Consumatore Primaria (imballo a contatto con il prodotto)	: Busta di polietilene termosaldata
N° Pezzi per 1 UCP	: 140
Dimensioni UCP	: alt: 370 x lun: 575 (ext. in mm)
UV = Unità di Vendita	: Cartone
N° Pezzi per 1 UV	: 140
Dimensioni UV	: alt: 188 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	: 90
Dimensioni UL (pedana inclusa nel computo dell'altezza)	: alt: 184,2 x lun: 80 x prof: 120 (ext. in cm)
1 UL è composta da	: n° 9 strati di n° 10 UV ciascuno
Nastro	: Bianco
Etichetta	: SI

## MODALITA' DI COTTURA E/O PREPARAZIONE

Lasciare il prodotto a lievitare per 8/12 ore a circa 18 ° C prima della cottura, coprendolo con una pellicola trasparente. A temperatura maggiore il tempo di lievitazione diminuisce e viceversa. Es: a 25-30 ° C, il prodotto lievita in 4/5 ore. Preriscaldare il forno a circa 175 ° C. Posizionare il prodotto su una teglia da forno e cuocere per 18-20 minuti. Al fine di garantire uniformità di cottura, girare la teglia nel forno a metà della cottura. Poi cospargere con zucchero a velo o spennellare acqua sul prodotto ed aggiungere zucchero semolato prima della cottura.

## CARATTERISTICHE DA COTTO

Gusto	gradevolmente dolce
Consistenza	friabile
Odore	delicato fragrante da forno
Colore	dorato
Aspetto	croissant a spire, di forma dritta

## 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)	tracce
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: 40g
Energia	kJ	1718	687
	kcal	410	164
Grassi	g	19	7,5
di cui acidi grassi saturi	g	2,6	1
Carboidrati	g	51	21
di cui zuccheri	g	13	5
Fibre	g	2	0,8
Proteine	g	8	3,2
Sale	g	0,36	0,14



Data di creazione : 06/03/2012

Data ultima revisione : 10/02/2015 – n° revisione : 3