



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod 5141C

CORNETTO MEJOR CREMA E BURRO
curvo

Rev 3/28-11-2022




1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Cornetto mejor crema e burro			
Tipologia prodotto	Congelato, crudo, prelievitato	<i>Prodotto dolciario da forno crudo, lievitato e congelato con crema e burro; da consumarsi previa cottura</i>	
Cod EAN13	8032869891309	Cod doganale	19012000

2. INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO**, semilavorato al burro [oli e grassi vegetali (palma, girasole), acqua, **BURRO** 10%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttori di acidità: acido citrico-citrato di sodio, sale, aromi, colorante: betacarotene], crema pasticcera 13% [acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amidi modificati: adipato di diamido acetilato-fosfato di diamido idrossipropilato, tuorlo d'uovo zuccherato al 50% (tuorlo d'**UOVO**, zucchero), olio di cocco, stabilizzanti: cellulosa-carbossimetilcellulosa, aromi, conservante: sorbato di potassio, sale, coloranti: betacarotene], acqua, lievito naturale (da **FRUMENTO**), **BURRO** 4%, zucchero, **UOVA**, codetta di zucchero (zucchero, amido di riso, sciroppo di glucosio, amido di frumento deglutinato, agente lucidante: cera carnauba), lievito, sciroppo glucosio-fruttosio, **LATTE** scremato in polvere, sale, fibra di **FRUMENTO**, glutine di **FRUMENTO**, emulsionanti (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), fibre vegetali, proteine del **LATTE-LATTOSIO**, destrosio, aromi, colorante: betacarotene.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5141C
	CORNETTO MEJOR CREMA E BURRO curvo	Rev 3/28-11-2022

3. ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza	Possibile presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	S	N
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	S
Latte e prodotti a base di latte	S	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	N	S
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	S
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini	N	S
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio


Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA a GUSCIO, SENAPE, SESAMO, LUPINI

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		Fabbisogno giornaliero
Energia	1560 kJ	
	373 kcal	
Grassi	20.7 g	
di cui acidi grassi saturi	12.3 g	
Carboidrati	40.8 g	
di cui zuccheri	11.8 g	
Proteine	5.4 g	
Fibre	Nd	
Sale	0.5 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5141C
	CORNETTO MEJOR CREMA E BURRO curvo	Rev 3/28-11-2022

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Lo stesso identifica univocamente il prodotto riportando vari numeri/lettere così predisposti: L indicativo della dicitura lotto; un numero corrispondente all'anno (1 per il '21 etc); tre numeri relativi al giorno dell'anno indicato. Attigui a questi si trovano impresse una lettera per la linea produttiva e un orario di realizzazione.

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE

Temperatura	TMC
-18°C	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

Dopo lo scongelamento non ricongelare

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

8. PREPARAZIONE


Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti
Cottura	165°C	27 min	Forno ventilato preriscaldato
Le istruzioni sono indicative e possono variare a seconda del tipo di forno. Cuocere fino alla doratura desiderata. Per esaltare le caratteristiche del prodotto si consiglia di attendere 15 minuti prima di consumare			

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento max	Metodo
E. Coli	10 UFC/g	
Stafilococco coag. positiva	10 ² UFC/g	
Listeria spp.	ASSENTE in 25 g	
Salmonella	ASSENTE in 25 g	

10. PARAMETRI EDONISTICI

Parametro	Valore di riferimento
Odore	Neutro
Colore	Dorato chiaro in superficie
Sapore	Tipico di pasta lievitata con note di agrumi/vaniglia, con intesa nota di burro

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5141C
	CORNETTO MEJOR CREMA E BURRO curvo	Rev 3/28-11-2022

11. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto pezzo	92 g
Dimensioni crudo	13 cm NON CURVATO
Peso netto scatola	4.6 kg

Imballaggio primario				
Busta in materiale plastico	Polietilene ad uso alimentare	Incolore	53cm*51.5cm	25 pz/busta
Imballaggio secondario				
Scatola in cartone	Cartone ondulato	34.5cm*25cm*29.8cm	2 buste/scatola	50 pz/scatola
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	10 Cartoni/strato	6 strati	60 cartoni/pallet	330 kg



Distribuito da	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Prodotto e confezionato nello stabilimento	Via Limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono:	+390571902909	web:	www.casagiani.it
Approvato: Direzione/Qualità			