	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5174C
	CORNETTO MEJOR VUOTO CON FARINA INTERA®	Rev 0/02-03-2021



1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE


Cornetto mejor vuoto con farina intera®			
Tipologia prodotto	Congelato, prelievato	<i>Prodotto dolciario da forno crudo, lievitato e congelato; da consumarsi previa cottura</i>	
Cod EAN13	8032869894027	Cod doganale	19012000

2. INGREDIENTI

<p>Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" Intera®, semilavorato al BURRO (Olio di girasole, grasso di palma, acqua, BURRO 10%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttori di acidità: acido citrico-citrato di sodio, sale, aromi, colorante: betacarotene), acqua, zucchero, lievito naturale (da FRUMENTO), BURRO 4%, UOVA, lievito, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE scremato in polvere, sale, fibre 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.</p>

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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5174C
	CORNETTO MEJOR VUOTO CON FARINA INTERA®	Rev 0/02-03-2021

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	388 kcal	
	1622 kJ	
Grassi	23,2 g	
di cui acidi grassi saturi	13,6 g	
Carboidrati	36,3 g	
di cui zuccheri	9,1 g	
Proteine	7,5 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


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

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5174C
	CORNETTO MEJOR VUOTO CON FARINA INTERA®	Rev 0/02-03-2021

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	170°C	23/25 min	Forno ventilato preriscaldato
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	100 ufc/g	
Listeria spp.	Assente/25 g	
Salmonella	Assente/25 g	


10. PARAMETRI EDONISTICI

Parametro	Valore di riferimento
Odore	Neutro
Colore	Dorato chiaro in superficie
Sapore	Tipico di pasta lievitata con note di burro

11. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto pezzo	80 g
Dimensioni crudo	13 cm NON CURVATO
Peso netto scatola	4,00 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	25cm*34,5cm*29,8cm	2 buste/scatola	50 pz/scatola
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	10 Cartoni/strato	6 strati	60 cartoni/pallet	295 kg

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5174C
	CORNETTO MEJOR VUOTO CON FARINA INTERA®	Rev 0/02-03-2021



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			