



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO 1747E.

Rev. 00/19 del 14/05/2019 Pag. 1 a 3

### COD. 1747. CORNETTO CURVO VUOTO EXTRA ZUCCHERO PF

Cod. Ean 801482301747E INGREDIENTI :



Farina di **GRANO** tenero "00",Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma e Girasole),Acqua,Emulsionante E471,Correttore di acidità E330, Aromi],Acqua,Fermenti lattici,Zucchero,Lievito di birra, Tuorlo d'**UOVO**, **GLUTINE** di **GRANO**,Sciroppo di glucosio-fruttosio,Sale,**BURRO**, Fruttosio,Fibra vegetale, Emulsionante lecitina di SOJA (E322),Proteine del **LATTE**,**LATTE** scremato in polvere, Proteine isolate di **SOJA**, Aromi, Lievito essiccato disattivato, Emulsionante E472e, Farina di **MALTO** di **GRANO** tenero, Agente di trattamento della farina: Acido Ascorbico, Alfa Amilasi, Destrosio, Fruttosio. Decorazione

zucchero in quadrotti (Zucchero, Farina di riso, Glucosio, Amido di frumento deglutinato, Agente di rivestimento: cera carnauba, Vanillina).

#### CARATTERISTICHE FISICHE (per singola unità di prodotto congelato): 72gr.

Pasta	Min.	Medio	Max.	Farcitura (0%)	Min.	Medio	Max.
Peso gr.	72	75	77				
Larghezza	N.A.						
Altezza	N.A.						

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Carica mesofita a 30°	< 5x10 <sup>7</sup>	Salmonella sp	Assenti/25g
Escherichia Coli	<10 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assenti/25g
Stafilococco coagulasi +	<10 UFC/g		

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi)

Origine dei dati: Analisi su proprio campione

Energia	1.589 KJ/100g
	381 Kcal/100g
Grassi	24,57 g/100g
di cui Acidi Grassi Saturi	11,38 g/100g
Carboidrati	31,63 g/100g
di cui Zuccheri	3,87 g/100g
Proteine	7,34g/100g
Sale	0,88 g/100g

#### Super Croissant S.r.l.

Loc. Pratolino 19038 Sarzana (SP) – Tel. +39 0187 633379 – Fax +39 0187 630221  
[info@supercroissant.it](mailto:info@supercroissant.it) – [www.supercroissant.it](http://www.supercroissant.it) Azienda con sistema qualità  
certificato UNI EN ISO 9001: 2015 da SGS ITALIA SpA cert. n° IT01/0190





## SCHEMA TECNICA PRODOTTO 1747E.

Rev. 00/19 del 14/05/2019 Pag. 2 a 3

Dichiarazione Nutrizionale (valori medi) X Estero	
Acidi Grassi Trans	83,5 mg/100g
Colesterolo	9,8 mg/100g

### ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine e prod. derivati	X	Molluschi	A
Soia e prodotti derivati	X	Latte e prodotti derivati	X
Frutta secca in guscio e prodotti derivati	T	Uova e derivati	X
Arachidi e prodotti derivati	T	Pesce e prodotti derivati	A
Semi di sesamo e prodotti derivati	T	Crostacei e prodotti derivati	A
Senape e derivati	A	Sedano e derivati	A
Lupini	T	Biossido di zolfo e solfiti a conc. superiore a 100mg/Kg o 10mg/l	T
Legenda: Contiene X Tracce T Assenza A			

### IMBALLO:

#### Cartone

Misura cartone 395x265x220mm Pezzi per cartone 60 Peso lordo cartone Kg. 4,72

Etichetta (legenda) Posizione etichetta : nel frontale della scatola

Consumare preferibilmente entro il : DD/MESE/AAAA Imballo primario : Polietilene per alimenti.

Lotto :(BAR CODE) Ean 128 (80) Ean 13 prodotto (10) AAMMGG produzione (15) AAMMGG scadenza

### PALETTIZZAZIONE:

Palet: Epal 800 x 1200

### LOGISTICA PALLET

Ct. per strato 9 N° strati 9 Ct. totali 81 Altezza 2225cm. Peso lordo 404,80 kg.

### DISTRIBUZIONE E IMMAGAZZINAMENTO:

Consumare preferibilmente entro : 14 MESI

Conservazione : Conservare a temperatura inferiore a -18°

Osservazioni : UNA VOLTA SCONGELATO VA CONSUMATO NON RICONGELARE  
PRODOTTO DESTINATO ALL'USO PROFESSIONALE

### MODO D'USO\*:

Informare direttamente a 200° per circa 20/22 minuti.

\* tutti i dati riportati sono approssimativi perché dipendono da fattori esterni tipo di forno e quantità del prodotto in cottura, in caso di difficoltà contattare la nostra azienda. Si raccomanda comunque di preriscaldare il forno prima della cottura.

### Super Croissant S.r.l.

Loc. Pratolino 19038 Sarzana (SP) – Tel. +39 0187 633379 – Fax +39 0187 630221  
[info@supercroissant.it](mailto:info@supercroissant.it) – [www.supercroissant.it](http://www.supercroissant.it) Azienda con sistema qualità  
certificato UNI EN ISO 9001: 2015 da SGS ITALIA SpA cert. n° IT01/0190





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO 1747E.

Rev. 00/19 del 14/05/2019 Pag. 3 a 3

### PROFILO ORGANOLETTICO SENSORIALE :

Prodotto in pasta lievita a forma di cornetto classico curvo. Colore chiaro odore tipico, con quadrotti di zucchero in superficie.

### OGM:

Il prodotto non necessita di etichettatura e tracciabilità per organismi geneticamente modificati ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti

### BREVETTI :

N.A.

### PRODUTTORE :

**SUPER CROISSANT SRL** LOC. PRATOLINO, 29 19038 SARZANA (SP) Azienda con certificazione di sistema UNI EN ISO 9001:2015 certificato n°IT01/0190 con SGS ITALIA

### RESPONSABILE GESTIONE CRISI – RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI :

Il responsabile gestione di crisi è il sig. : Roberto Marsili Funzione aziendale : RAC (Responsabile acquisti e commerciale) Cell. 348.4122427 Fax. 0187.630221 mail. [roberto@supercroissant.it](mailto:roberto@supercroissant.it)

### PER APPROVAZIONE :

RQ

*Francesca Cognigni*

#### Super Croissant S.r.l.

Loc. Pratolino 19038 Sarzana (SP) – Tel. +39 0187 633379 – Fax +39 0187 630221  
[info@supercroissant.it](mailto:info@supercroissant.it) – [www.supercroissant.it](http://www.supercroissant.it) Azienda con sistema qualità  
certificato UNI EN ISO 9001: 2015 da SGS ITALIA SpA cert. n° IT01/0190

