



SCHEDA TECNICA PRODOTTO 11808.

Rev. 00/19 del 08/04/2019 Pag. 1 a 3

COD. 11808. CORNETTO INTEGRALE PF

Cod. Ean 8014823118082 **INGREDIENTI :**



Pasta: Farina di **GRANO** tenero 00, Farina integrale, Margarina Vegetale: (Oli e grassi vegetali (Palma e Girasole), Acqua, Sale, Emulsionante E471, Correttore di acidità E330, Aromi), Acqua, Fermenti lattici, Zucchero, **GLUTINE DI GRANO**, Lievito di birra, Sciroppo di Glucosio - Fruttosio, **TUORLI d'UOVO**, Sale, Fibra vegetale, Fruttosio, Lecitina di girasole, **BURRO**, Lievito naturale, Aromi, Proteine del **LATTE**, Mono e Digliceridi degli acidi grassi E471, **LATTE** scremato in polvere, Emulsionante E472e, Proteine isolate di **SOIA**, Destrosio, Antiossidante Acido Ascorbico E300, Lievito essiccato disattivato, Alfa Amilasi,

CARATTERISTICHE FISICHE (per singola unità di prodotto congelato): 85 gr.

Pasta	Min.	Medio	Max.	Farcitura (11%)	Min.	Medio	Max.
Peso gr.	72	75	77		10	13	14
Larghezza	N.A.						
Altezza	N.A.						

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Carica mesofita a 30°	< 5x10 ⁷	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 da programma

Energia	1.484 KJ/100g
	356 Kcal/100g
Grassi	19,90 g/100g
di cui Acidi Grassi Saturi	9,80 g/100g
Carboidrati	35,94 g/100g
di cui Zuccheri	12,32 g/100g
Proteine	6,50 g/100g
Sale	0,60 g/100g

Super Croissant S.r.l.

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





SCHEMA TECNICA PRODOTTO 11808.

Rev. 00/19 del 08/04/2019 Pag. 2 a 3

Dichiarazione Nutrizionale (valori medi) X Estero	
Acidi Grassi Trans	mg/100g
Colesterolo	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 70 Peso lordo cartone Kg. 5,54

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 473,80 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

Super Croissant S.r.l.

Loc. Pratolino 19038 Sarzana (SP) – Tel. +39 0187 633379 – Fax +39 0187 630221

info@supercroissant.it – www.supercroissant.it Azienda con sistema qualità

certificato UNI EN ISO 9001: 2015 da SGS ITALIA SpA cert. n° IT01/0190





SCHEDA TECNICA PRODOTTO 11808.

Rev. 00/19 del 08/04/2019 Pag. 3 a 3

MODO D'USO*:

Infornare 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.

PROFILO ORGANOLETTICO SENSORIALE :

Prodotto in pasta lievita a forma di cornetto classico dritto. Colore scuro odore tipico. Con zucchero semolato in superficie. Ingrediente caratterizzante Farina integrale 14% sull'impasto.

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

PER APPROVAZIONE :

RQ

Francesca Tognetti

Super Croissant S.r.l.

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

