



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO 1747V.

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

### COD. 1747V. CORNETTO CURVO VUOTO VEGANO PF

Cod. Ean 8014823017475 **INGREDIENTI :**



Farina di **GRANO** tenero 00, Margarina Vegetale: [Oli e grassi vegetali (Palma e Girasole), Acqua, Sale, Emulsionante E471, Correttore di acidità E330, Aromi], Acqua, Fruttosio, Lievito di birra, **GLUTINE DI GRANO**, Fermenti lattici\*, Sale, Fibra vegetale, Lecitina di girasole, Aromi, Proteine isolate di **SOIA**, Emulsionante E472e, Destrosio, Antiossidante Acido Ascorbico E300, Alfa Amilasi.

\*coltivati in ambiente vegetale (farina).

**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	1.536 KJ/100g
	368 Kcal/100g
Grassi	19,98 g/100g
di cui Acidi Grassi Saturi	9,46 g/100g
Carboidrati	38,72 g/100g
di cui Zuccheri	4,69 g/100g
Proteine	7,25g/100g
Sale	0,78 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





## SCHEDA TECNICA PRODOTTO 1747V.

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	T
Frutta secca in guscio e prodotti derivati	T	Uova e derivati	T
Arachidi e prodotti derivati	T	Pesce e prodotti derivati	A
Semi di sesamo e prodotti derivati	T	Crostacei e prodotti derivati	A
Sedano e derivati	A	Senape 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

### 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 1747V.

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 curvo. Colore chiaro odore tipico. Lucidato in superficie con amido.

### 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

*Franco Tognetti*

#### 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

