



Super Croissant Srl
Loc. Pratolino,29 - 19038 - Sarzana (SP)
Tel. +39.0187633379 Fax +39.0187630221
@ info@supercroissant.it
<http://www.supercroissant.it>

PRODOTTO **CORNETTO FRANCESE DRITTO**
con fermenti lattici P.F. Rev.06 Pag. 1 a 2
Cod. 11856. Cod. Ean 8014823118561 Data 27/10/2015

INGREDIENTI :
Farina di GRANO tenero "00",Margarina vegetale (Oli e grassi vegetali(Palma e Girasole), Acqua,EmulsionanteE471, Correttore di aciditàE330,Aromi),Acqua,Zucchero,Fermenti lattici, Lievito di birra,Tuorli d'UOVO,Sciroppo di glucosio-fruttosio,BURRO,Fibra Vegetale,Sale, Proteine concentrate del siero di LATTE,LATTE parzialmente scremato in polvere,GLUTINE, Proteine di SOIA,Destrosio,FARINA DI CEREALI MALTATI,Lievito essiccato disattivato, Emulsionante E471,E472E,E322,Alfa amilasi E300,Aromi naturali

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.

VALORI ANALITICI:

VALORI NUTRIZIONALI per 100gr. di prodotto	

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

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine e prod. derivati X
Soia e prodotti derivati X
Frutta secca in guscio e prodotti derivati T
Arachidi e prodotti derivati T
Semi di sesamo e prodotti derivati X

Legenda

Contiene: X Tracce: T Assenza: A

Lupini T
Molluschi A
Latte e prodotti derivati X
Uova e derivati X
Pesce e prodotti derivati A
Crostacei e prodotti derivati A
Biossido di zolfo e solfiti a conc. superiore a 100mg/Kg o 10mg/l T

IMBALLO:

Cartone

Misura cartone 395x265x220mm.	Pezzi per cartone 60	Peso lordo cartone Kg. 4,82
-------------------------------	----------------------	-----------------------------

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



Super Croissant Srl
Loc. Pratolino,29 - 19038 - Sarzana (SP)
Tel. +39.0187633379 Fax +39.0187630221
@ info@supercroissant.it
<http://www.supercroissant.it>

PRODOTTO

CORNETTO FRANCESE DRITTO

con fermenti lattici P.F.

Rev.06 Pag. 2 a 2

Cod. 11856.

Cod. Ean 8014823118561

Data 27/10/2015

PALETTIZZAZIONE:

Palet: Epal 800 x 1200

LOGISTICA PALLET

Ct. per strato 9	N° strati 9	Ct. totali 81	Altezza 2225cm.	Peso lordo 408,26 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*:

Infornare direttamente a 200° per circa 20/22 minuti. Far raffreddare tagliare e farcire a piacere.

* 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 chiaro odore tipico.

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 9001:2008 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.marsili@supercroissant.it

PER APPROVAZIONE :

RQ

Franco Marsili