



Forno d'Asolo S.p.A.

31010 MASER (TV) ITALY tel. ++39 (0)423 918181,
 fax: ++39 (0)423 918199
 sede legale e operativa in : via Nome di Maria, 1/3-31010- Maser (TV)

INFORMAZIONI GENERALI

NOME PRODOTTO	CORNETTO BURRO MIGNON VUOTO 30g x 150pz dritto
DESCRIZIONE	Prodotto dolciario da forno crudo, congelato, prelievitato.
CODICE PRODOTTO	3012360
CODICE EAN13	8015589480312
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto per uso professionale, da consumarsi previa cottura.

MISURE DEL PRODOTTO

peso singolo pezzo (g):	30	lunghezza (cm): ca	8-9.5
numero pezzi	150	larghezza (cm): ca	3.5-4.5
		altezza / spessore (cm): ca	/

SHELF LIFE dalla data di produzione

TMC: 273 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, BURRO 20,66%, acqua, zucchero, lievito di birra, sale, GLUTINE di FRUMENTO, addensante: gomma di guar (E412), emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e), antiossidante: acido ascorbico (E300), colorante: maltodestrine di patate, estratto di annato (E160b) - Doratura: UOVA .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

Contiene	GLUTINE, UOVA, LATTE
Può contenere	SOIA, FRUTTA A GUSCIO.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Materie prime contenenti organismi geneticamente modificati: assenti

MODALITA' DI STOCCAGGIO:

CONSERVARE A -18°C

MODALITA' DI PREPARAZIONE:

1) prelevare il prodotto dal congelatore, 2) disporlo sulla teglia, 3) riscaldare il forno a 160°C circa, 4) infornare e cuocere a 160°C per 18-20 minuti circa. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
<i>Carica Mesofila totale a 30 °C</i>	<i>ufc/g</i>	/
<i>Escherichia Coli</i>	<i>ufc/g</i>	10-100
<i>Staphylococcus Aureus a 37 °C</i>	<i>ufc/g</i>	100/1000
<i>Muffe e Lieviti</i>	<i>ufc/g</i>	/
<i>Salmonella Spp.</i>	<i>ufc/25g</i>	0/25

ST 01

rev. 00 del 21/07/2014

Redatto da CQ:	Verificato da AQ :	Approvato da DIR:
in data: 040816		

<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	/
-------------------------------	-------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g)					
Valore Energetico	Kcal 404.30	kJ1690.00	Proteine	7.86	g
Grassi	19.75	g	Fibre alimentari	0.77	g
di cui Saturi	12.34	g	Sale	0.99	g
Carboidrati	48.38	g			
di cui Zuccheri	6.77	g			

INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Imballo primario: idoneo per alimenti		Imballo secondario	
Lunghezza (mm):	420	Lunghezza (mm):	398
Larghezza / spessore (mm):	168	Larghezza / spessore (mm):	295
Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	196
Peso imballaggio (g):	40	Peso imballo (g): ca	339
n° pezzi per busta	150	Peso netto cartone (Kg)	4.5
n° buste per confezione	1	Peso lordo cartone (Kg) ca	4.879

MISURA DEL PALLET	Pallet 80x120
Cartoni per strato	8
Strati per Pallet	9
Cartoni per pallet	72
Altezza totale pallet (cm): ca	191.4

data scheda tecnica: 04/08/2016
revisione: 1

IMMAGINE DEL PRODOTTO (quando disponibile solo a scopo illustrativo)

La Forno d'Asolo S.p.A. non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria Clientela delle Schede Tecniche Prodotto.
 I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo generale.

Redatto da CQ:	Verificato da AQ :	Approvato da DIR:
in data: 040816		