

		Prodotto e distribuito da DOLCE FOOD S.A.S. Stabilimento sito in Via dei Piani di Monte Savello, 488 - 00041 Albano Laziale (RM) P.IVA 13098601001 REA RM-1424292	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
COD 109		CORNETTO DRITTO 100pz x 60g	
DENOMINAZIONE PRODOTTO		CORNETTO DRITTO 100pz x 60g	
DESCRIZIONE PRODOTTO		PRODOTTO DOLCIARIO PRELIEVATO DA FORNO. PRODOTTO SURGELATO DA CUOCERE.	
INGREDIENTI	Farina di GRANO TENERO tipo "00", acqua, zucchero, margarina per sfoglia (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322, lecitina di girasole), correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202, aromi, coloranti: β-carotene), margarina (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole), sale, acido citrico, aromi, coloranti: β-carotene), miglioratore (GLUTINE DI FRUMENTO, destrosio, emulsionanti (esteri mono e diacetili tartarici di mono- e di-gliceridi degli acidi grassi), agenti antiagglomeranti (carbonato di calcio), farina di FRUMENTO, antiossidanti (acido ascorbico) enzimi (FRUMENTO)), zucchero invertito (saccarosio, acqua), lievito di birra, UOVO pastorizzato, sale, mono- e di-gliceridi degli acidi grassi, aroma burro (acqua, E414, olio di semi di girasole, propilenglicole, E415, E1518, E471, E422), vanillina, aroma naturale di agrumi.		
PARAMETRI SENSORIALI	ASPETTO: PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COLORE: GIALLO DORATO TENDENTE AL MARRONE CHIARO* ODORE: FRAGRANTE, CARATTERISTICO DEL CROISSANT CALDO, AROMA DI BURRO. ESENTE DA OFF FLAVOURS.* SAPORE: GUSTO DOLCE, AROMA TIPICO DI BURRO. ESENTE DA OFF FLAVOURS.* CONSISTENZA: FRIABILE E SCIOGLIEVOLE* *I parametri contrassegnati sono riferiti al prodotto cotto		
VALORI NUTRIZIONALI	Energia / Energy 359 kcal/ 1500 kJ Grassi / Fat 20,4 g Di cui: acidi grassi saturi / of which: saturated 10,5g Carboidrati / Carbohydrate 37,7 g Di cui: zuccheri / of which: sugars 7,6 g Proteine / Protein 7,3 g Sale / Salt 0,7 g		
SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO	Il prodotto ha una shelf-life di 6 mesi se conservato a idonea temperatura di -18°C. Il prodotto viene venduto in cartoni multistrato idoneamente etichettati e contenenti, all'interno di sacchi trasparenti per alimenti, 100 cornetti dal peso di 60g l'uno. Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e s.m.i.		
DICHIARAZIONE O.G.M.	In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati.		
DICHIARAZIONE H.A.C.C.P.	L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 853/2004		
INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati PRESENTE Crostacei e prodotti a base di crostacei Uova e prodotti a base di uova PRESENTE Pesce e prodotti a base di pesce POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Frutta a guscio e prodotti derivati POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Sedano e prodotti a base di sedano Senape e prodotti a base di senape POSSIBILE CROSS CONTAMINAZIONE Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo POSSIBILE CROSS CONTAMINAZIONE Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg Lupino e prodotti a base di lupino POSSIBILE CROSS CONTAMINAZIONE Molluschi e prodotti a base di mollusco		
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa accurata cottura. Prodotto non destinato al consumatore finale. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non può essere ricongelato. Cuocere a 170°C per 25 minuti o fino a completa doratura		

01_STP_Rev_01_112022