

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto Calise Dark Vuoto</u> Object: <u>Cornetto Calise Dark plain</u>	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario da forno crudo surgelato da consumarsi previa cottura, di forma dritta, costituito da un doppio impasto, una pasta lievito sfogliata dopo cottura accoppiata con una pasta brioche al cacao. La confezione contiene una bottiglia di glassa da usare post-cottura.

Prodotto pronto forno, sfogliato dopo cottura

Deep Frozen baked raw confectionery product to be consumed after cooking, straight in shape, consisting of a double dough, a yeast dough flaked after cooking coupled with a cocoa brioche dough. The package contains a bottle of icing to be used after cooking.

Oven-ready product, flaked after cooking

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (palma), acqua, zucchero, lievito di birra, lievito naturale in polvere (contiene **FRUMENTO**), cacao magro in polvere, **BURRO**, sale, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, aromi naturali, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, emulsionanti: E471, E472e; correttori di acidità: E330; destrosio.

Può contenere **UOVA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA**, **SESAMO**, **SENAPE**.

Ingredienti glassa per dolci: zucchero, acqua, aromi.

Può contenere **LATTE**, **UOVA**, **SOLFITI**, **FRUTTA A GUSCIO**.

WHEAT flour, vegetable fats (palm), water, sugar, yeast, natural yeast powder (contains WHEAT), low fat cocoa powder, BUTTER, salt, MILK protein powder, skimmed MILK powder, natural flavours, WHEAT GLUTEN, emulsifiers: E471, E472e; acidity regulators: E330; dextrose.

May contain EGGS, NUTS, SOY, SESAME, MUSTARD.

Cake icing ingredients: sugar, water, flavourings.

May contain MILK, EGGS, SULPHITES, NUTS.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25 g <i>Absent/25 g</i>
Salmonella	Assente/25 g <i>Absent/25 g</i>

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	1554 kJ/369 kcal
Grassi/Fats	23 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i> <i>Of which saturates</i>	12 g
Carboidrati/Carbohydrate	33 g
<i>di cui zuccheri/</i> <i>Of which sugars</i>	6,1 g
Fibre/Fiber	1,3 g
Proteine/Protein	6,3 g
Sale/Salt	0,89 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Cornetto Calise Dark Vuoto/*Cornetto Dark Passion plain* 95 g

95 g x 40 pezzi/*pieces*. Peso netto/*Net weight*: 3800 g

Codice / *Code*: CS0035 / 57247

Codice Ean/*Ean Code*: 8014240205721

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto Calise Dark Vuoto</u> Object: <u>Cornetto Calise Dark plain</u>	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare/Corrugated cardboard box (double wave) containing HDPE2 bag sealed suitable for food contact.

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 240 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 8. Euro Pallet contains 72 cases.

Dimensioni Pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Lower temperature to -18 °C. Once thawed the product must not be refreeze.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di utilizzo/How to use

Preriscaldare il forno a circa 160/165 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per circa 25/28 min. Dopo cottura, utilizzare la glassa in superficie per lucidare il prodotto/ Preheat the oven to about 160/165 °C, place the product on the baking trays and cook for about 25/28 min. After cooking, use the glaze on the surface to polish the product.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto Calise Dark Vuoto</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
	Object: <u>Cornetto Calise Dark plain</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Gluten (Celiacs)</i>	<i>No</i>	<i>Milk/Lactose</i>	<i>No</i>
<i>Crustaceans</i>	<i>Yes</i>	<i>Mustard</i>	<i>No</i>
<i>Eggs</i>	<i>No</i>	<i>Celery</i>	<i>Yes</i>
<i>Fish</i>	<i>Yes</i>	<i>Sesame</i>	<i>No</i>
<i>Peanuts</i>	<i>Yes</i>	<i>Sulfur dioxide</i>	<i>No</i>
<i>Soy</i>	<i>No</i>	<i>Lupins</i>	<i>Yes</i>
<i>Nuts</i>	<i>No</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Yes</i>

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Vegetarians</i>	<i>Yes</i>
<i>Vegan</i>	<i>No</i>
<i>Kosher</i>	<i>No</i>
<i>Halal</i>	<i>No</i>

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina, lievito naturale, glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si (da prodotto e da glassa per dolci)	
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si (da prodotto)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Burro, latte in polvere
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		si (da prodotto e da glassa per dolci)	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si (da prodotto)	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si (da prodotto)	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg		si (da glassa per dolci)	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto Calise Dark Vuoto</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
	Object: <u>Cornetto Calise Dark plain</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

<i>Allergens</i>	<i>Presence</i>	<i>Possible contamination</i>	<i>Ingredient</i>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	YES		<i>Flour, natural yeast, wheat gluten</i>
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
<i>Eggs and egg products</i>		YES (from product and icing glaze)	
<i>Fish and fish products</i>	NO		
<i>Peanuts and peanut products</i>	NO		
<i>Soy and soy-based products</i>		YES (from product)	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	YES		<i>Butter, milk powder</i>
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		YES (from product and icing glaze)	
<i>Celery and products based on celery</i>	NO		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		YES (from product)	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		YES (from product)	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>		YES (from product and icing glaze)	
<i>Lupins and products based on lupins</i>	NO		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	NO		