



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno

Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980

P.IVA: 02766621219

www.arcasrl.com e-mail:info@arcasrl.com

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| SPECIFICA PRODOTTO | Codice C360PF | rev.10 del 15/06/2021 |
| CORNETTO ARTIGIANALE CLASSICO CURVO ARTIGIANALE FARCITURA CREMA PASTICCERA | | |

| | | | | | |
|--|---|-----------|----------|-------|---------------|
| Nome commerciale | Cornetto artigianale classico curvo artigianale farcitura crema pasticcera | | | | |
| Descrizione prodotto | Prodotto da forno crudo, prelievato, surgelato pronto da cuocere, rifinito con granella di zucchero in superficie. Prodotto semilavorato per uso professionale. | | | | |
| Ingredienti | Ingredienti impasto: farina di GRANO tenero, margarina [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, girasole), acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), aromi, colorante (betacarotene)], acqua, zucchero, UOVA , lievito di birra, miglioratore (glutine di FRUMENTO , destrosio, emulsionanti (esteri mono e diacetil tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472e)), agenti anti agglomeranti (carbonato di calcio (E170)), farina di FRUMENTO , antiossidanti (acido ascorbico (E300)), enzimi [FRUMENTO], zucchero invertito, sale, aromi, colorante: betacarotene. Ingredienti farcitura 18% : crema pasticcera (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, tuorlo d' UOVO fresco, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere , grassi vegetali: cocco; aromi, conservante: potassio sorbato, sale); Decorazione: codette bianche (zucchero, farina di riso, glucosio, maltodestrina, amido di frumento deglutinato, vanillina, agente di rivestimento: cera carnauba). Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SOIA, SESAMO | | | | |
| Shelf life | 12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta. | | | | |
| Modalità di conservazione e trasporto | Nello scomparto a T <-18°C (***) : consumare entro la durabilità minima prevista. Nello scomparto a T <- 12 °C (**): consumare entro un mese. Nello scomparto a T <- 6 °C (*): consumare entro una settimana. Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 48 ore. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. | | | | |
| Modalità d'uso | Cuocere ancora surgelato in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 20 minuti. | | | | |
| Imballaggio primario | busta trasparente in Hdpe alta densità (conforme a Dir 82/711/CEE, Reg. UE 10/2011) | | | | |
| Imballaggio secondario | Cartone Kraft bianco. Composizione: KBSSFSSK/22263/EB; Dimensione:38x25x19 | | | | |
| Peso al pezzo g | 70 c.a. | | | | |
| N. di pezzi nel cartone | 60 | | | | |
| Peso netto kg | 4,2 c.a. | | | | |
| Etichetta | autoadesiva sul cartone, senza difetti, esatta, conforme alla legislazione vigente, con indicazione del prodotto, ingredienti e modalità d'uso, peso netto, codifica. | | | | |
| Schema di Pallettizzazione | Ct x St | Str x Plt | Ct x Plt | H Plt | Codice EAN |
| | 9 | 9 | 81 | 230 | 8032584210324 |
| Profilo organolettico e sensoriale | Prodotto in pasta lievitata ,di forma curva a mezza luna. Colore bianco paglierino,odore tipico. | | | | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | | | |
|--|---------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| CBT – Conta Batterica Totale | < 10 ⁶ UFC/gr. | Salmonella | Assente in 25 gr. |
| Coliformi totali | < 10 ³ UFC/gr. | Listeria monocytogenes | Assente in 25 gr. |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ² UFC/gr. | Muffe | < 10 ³ UFC/gr |
| Escherichia Coli | < 10 ² UFC/gr. | Lieviti | < 10 ³ UFC/gr |
| Bacillus Cereus | < 5x10 UFC/gr. | | |
| Analisi effettuate a campione presso un laboratorio esterno riconosciuto dalla Reg. Molise ed accreditato ACCREDIA | | | |
| I parametri microbiologici sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto deve essere consumato previa cottura. | | | |



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno

Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980

P.IVA: 02766621219

www.arcasrl.com e-mail:info@arcasrl.com

| | | |
|---|----------------------|------------------------------|
| SPECIFICA PRODOTTO | Codice C360PF | rev.10 del 15/06/2021 |
| CORNETTO ARTIGIANALE CLASSICO CURVO ARTIGIANALE FARCITURA CREMA PASTICCERA | | |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Energia = 326 Kcal = 1368 kJ | Proteine 7,9 g |
| Carboidrati 43,5g (di cui zuccheri 14,5 g) | Grassi 13,0 g (di cui saturi 7,7 g) |
| Fibre 1,4 g | Sale 0,55 g |
| Valori medi e riferiti a 100 g di prodotto tal quale | |

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (DIR.2003/89/CE e successive modifiche)

| ALLERGENE | PRESENTE | ASSENTE | POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA |
|--|----------|---------|---|
| Cereali contenenti glutine | ■ | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | ■ | |
| Uova e prodotti a base di uova | ■ | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | ■ | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | ■ | |
| Soia e prodotti a base di soia | | | ■ |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | ■ | | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati. | | | ■ |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | ■ | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | | ■ |
| Senape e prodotti a base di senape | | | ■ |
| An. solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg (SO ₂) | | ■ | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | ■ | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | ■ | |

INFORMAZIONI SU OGM

Sulla base delle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, vi informiamo che i nostri prodotti sono fuori dal campo di applicazione dei REG. CE n.1829/2003 e 1830/2003 relativo alla tracciabilità' e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

INFORMAZIONI AZIENDALI

| | | | |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|
| BOLLO CE N. | IT 9-3171/L | | |
| CERTIFICAZIONI | UNI EN ISO 9001:2015 | UNI EN ISO 14001:2015 | BRC CERTIFICATE |
| DATA PRIMA EMISSIONE | 26/01/2004 | 07/07/2003 | 07/06/2021 |
| ENTE CERTIFICATORE | SGS ITALIA S.P.A | | DNV |