



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.  
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

**Data prima emissione:**  
05/07/2019

**Data aggiornamento:**  
05/07/2019

**Rev.**  
00

Pagina 1 di 2

**Codice prodotto**  
**D00036**

**Denominazione commerciale:**  
**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE GLUTEN FREE 100g**

**EAN 13 collo**  
8004306000360

**EAN 14 bancale (sscc)**  
08004306000360

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

cassa americana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente 12 pz confezionati singolarmente.

**SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA**

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	12 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	1.3kg - 100g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	1.5 kg		
Lunghezza imballo	275 mm	N° colli / strato	12
Larghezza imballo	265 mm	N° strati	12
Altezza imballo	140 mm	Totale colli	144
Volume imballo	10.2 dm <sup>3</sup>	Altezza totale bancale	1830 mm

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:**

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad temperatura di -18°C ±3 max.

**Etichettatura:** secondo normativa vigente

**Denominazione di vendita (etichette):** prodotto dolciario da forno cotto e congelato, con farcitura alla crema di cacao e nocciole, senza glutine

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichette):**

Preparato senza glutine (fecola di patate, amido di mais, amido di tapioca, zucchero, guar, xantano), margarina (oli e grassi vegetali (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati, oli (soia e girasole e colza e mais)), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA), (E300), (E202), aromi, betacarotene), zucchero, UOVA, LATTE, BURRO (LATTE), lievito, miele, sale, vanillina, crema di NOCCIOLE 15% (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (olio soia e colza e girasole e mais in proporzioni variabili), grassi (palma), NOCCIOLE (12%), LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante (E322), aroma).

Contiene: SOIA, UOVA, LATTE E DERIVATI, NOCCIOLE

ALLERGENI: può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE)

**Conservazione (etichette):** temperatura di conservazione: -18°C max

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):**

**Per un consumo immediato :** mettere in forno a microonde per 45 sec a 750W (CONSIGLIATO)

Il prodotto viene confezionato in **film microondabile**, quindi può essere servito direttamente al consumatore finale con tutto l'involucro.

**Lotto di produzione:** intera giornata produttiva

**Codice (imballo, sacchetto):** codice numerico a 4 cifre: giorno progressivo dell'anno (3 cifre), secondo il calendario Giuliano seguito dall'ultima cifra dell'anno (es.: 0439 - 43esimo giorno del 2019 pari al 12/02/2019)

**TMC:**

**Modalità espressione (etichette):** da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

**Conservabilità:** 365 giorni

**Stabilimento produttivo:** prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Marigliano, 40 – 80049 – Somma Vesuviana (NA)

**Controllo metrologico:** conformi alla legge 391 del 26.05.1980



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.  
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:  
05/07/2019

Data aggiornamento:  
05/07/2019

Rev.  
00

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**D00036**

Denominazione commerciale:  
**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE GLUTEN FREE 100g**

### Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	100g	±5g
diametro	60mm	±10mm
lunghezza	140mm	±15mm

### Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1678/ 402(kj/kcal)
Grassi	22.5 g di cui acidi grassi saturi 11.8 g
Carboidrati	44.7 g di cui zuccheri 6.1g
Fibre alimentari	1.3 g
Proteine	4.3 g
Sale	0.9 g

### Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

### Contaminanti

**Contaminanti chimici Chemical contamination:** in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent