



Authentic Pastry from Denmark

CANNATA GROUP SRL

Sede legale: Viale E. Forlanini, 23 – 20134 – Milano (MI)
P.IVA: 01682640881
www.cannatagroup.eu | e-mail: info@cannatagroup.eu

SPECIFICA PRODOTTO	Codice: SOD07	01/09/2024
CORONA CREATIVA 78g		

Nome commerciale prodotto	CORONA CREATIVA 78g			
Descrizione prodotto	Corona di pasta sfoglia (dolce) e croccante da farcire a vostro piacimento. Prodotto dolciario da forno crudo congelato da consumarsi previa cottura e destinato ad operatori del settore alimentare.			
Ingredienti	Farina di frumento , margarina vegetale [olio di palma*, olio di colza, acqua, sale, emulsificante (mono e digliceridi di acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aroma naturale], acqua, zucchero, tuorlo d'uovo** , lievito, amido di patata modificato, latte intero in polvere, stabilizzanti (alginato di sodio, pectina), emulsificante (acido tartarico mono e diacetile di acidi grassi mono e digliceridi), sale, destrosio, farina di mandorle, agenti di trattamento della farina [acido ascorbico, amilasi (dal frumento), xinalasi (dal frumento)]. *Olio di palma certificato SG: numero del certificato: BVC-RSPO-1-2706606519 **Uova da allevamento all'aperto Può contenere tracce di nocciole e noci pecan			
Shelf life	12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.			
Modalità di conservazione e trasporto	Conservare a temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.			
Modalità d'uso	Farcire con un ripieno a vostra scelta. Preriscaldare il forno a 180-190°C. Inforne direttamente da surgelati per circa 18 minuti. Cuocere senza utilizzare vapore. La validità consigliata dopo la cottura è di 24 ore.			
Imballaggio primario	Busta di colore blu trasparente in Hdpe alta densità (conforme a Dir 82/711/CEE, Reg. UE 10/2011)			
Imballaggio secondario	Cartone Kraft avano. Dimensione: 389 x 296 x 142 mm			
Peso netto imballaggio				
Peso al pezzo g	78 c.a.			
N. di pezzi nel cartone	60 (5x12)			
Peso netto kg	4,68 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 pallet (cm)
				Codice EAN-13



Authentic Pastry from Denmark

CANNATA GROUP SRL

Sede legale: Viale E. Forlanini, 23 – 20134 – Milano (MI)
P.IVA: 01682640881
www.cannatagroup.eu | e-mail: info@cannatagroup.eu

SPECIFICA PRODOTTO	Codice: SOD07	01/09/2024
CORONA CREATIVA 78g		

	8	12	96	185	8056214020817
--	---	----	----	-----	----------------------

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 accreditato ACCREDIA

I parametri microbiologici sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto deve essere consumato previa cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Calorie totali = 402 Kcal = 1681 kJ	Grassi 27 g (di cui saturi 11 g)
Carboiodrati 34 g (di cui zuccheri 9 g)	Sale 0,31 g
Proteine 4,6 g	
Valori medi e riferiti a 100 g di prodotto tal quale	

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